

● 高速切割混合搅拌机

CUTTER MIXER Series

通过高速旋转的切割刀片，
可以将各种材料瞬间进行乳化·混合·切断。

● 选择适合搅拌材料的机型

具备标准S型·高标D型两种机型。可根据材料属性选择合适的机型。此外，容器内部的材料也可以在真空·加压·冷却·加热的条件下进行加工。(需选配定制)

● 多样的使用方法

配合材料的不同，通过组合刀片和套环来改变刀具的朝向，刀刃方向可以向上·向下·水平，以此来达到最佳的搅拌效果。

● 提高作业效率

全机型配备了低速·高速连动式电子计时器。能大大提升工作效率。

● 安全

搅拌缸缸盖附带闭合检测传感器。盖子被打开的同时，设备会缓慢停止运转。另外，配备预警灯，可提醒操作者设备的运行状况。

(AC-25S·AC-25D·AC-50S除外)

● 卫生

搅拌缸，缸盖和容器内零部件均采用不锈钢材料制作。根据需求，也可以打造全不锈钢机型。此外，缸盖的密封件无需工具即可轻松拆卸清洗，时常保持清洁。

AC-25 · AC-50 · AC-100 · AC-150 · AC-200



标准S型

AC-25S · AC-50S · AC-100S · AC-100SI · AC-150S · AC-150SI · AC-200SJI

经济实惠，高性价比的标准机型，对应从小到大的各类型号



■ 配件产品 全机型均标配平刀和刮板。可以根据顾客的使用情况搭配各种选配件。



平刀

适用于蔬菜、生肉、生鱼类等比较富含水分的易切削材料的加工。



刮板

搅拌中使用刮板可以刮掉附着在搅拌缸内壁和盖子上的材料，从而显著提高对流效果和作业效率，更加均匀的完成搅拌。



真空配管装置

关于真空泵的选定请随时咨询我们。根据材料和搅拌时间等条件的需要，选择的规格会有所不同。



锯齿刀

适用于肉干，坚果类，冻鱼等坚硬且需要削切的材料的加工。



4片规格切割刀具

增加刀片数，搅拌时可增加材料的乳化度，从而进行更细腻的加工。



蒸汽入口

在搅拌过程中，可以从容器底部向容器内材料直接注入蒸汽。

面粉·鸡蛋·糖·牛奶·油



面粉·糖·黄油·可可粉



杏仁糖



芝麻·油·白醋



大蒜



固体调味料



羊栖菜煮物



粉末调味料



香草豆



红薯·黄油·糖



戚风蛋糕面糊

香草豆粉末

酒糟

鱼肉·肉末



鸡蛋·油·白醋



菠萝核

酒糟膏

菠萝酱



红薯泥



酒糟膏



鱼肉泥·肉泥



蛋黄酱

