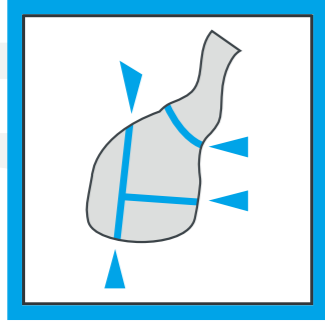


細部分切修整



35-128 mm

多功能修整刀

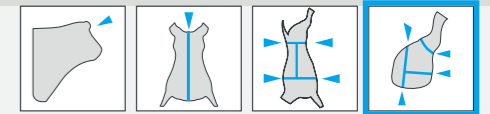
是一把多功能切割工具，可協助（豬、牛、羊）屠宰、分切、加工廠人員，因應各式需求切割。

- 驅動方式可選擇使用電源或空壓機。
- 採用耐磨材質元件，減少停機時間並降低維修保養成本。
- 握把符合人體工學，防滑、耐磨的塑膠材質，安全衛生。
- 專利刀片更換系統，無需工具即可更換刀片。
低噪音，低震動。
- 四種刀片類型：A、B、C、D type。
- 五種刀片尺寸：直徑 Ø 35、52、65、90、128 mm
- 根據不同規格配置最適當組合。
- 可搭配調整器，控制切割深度。



多功能修整刀

用於屠宰場及分切廠之多功能修整工具

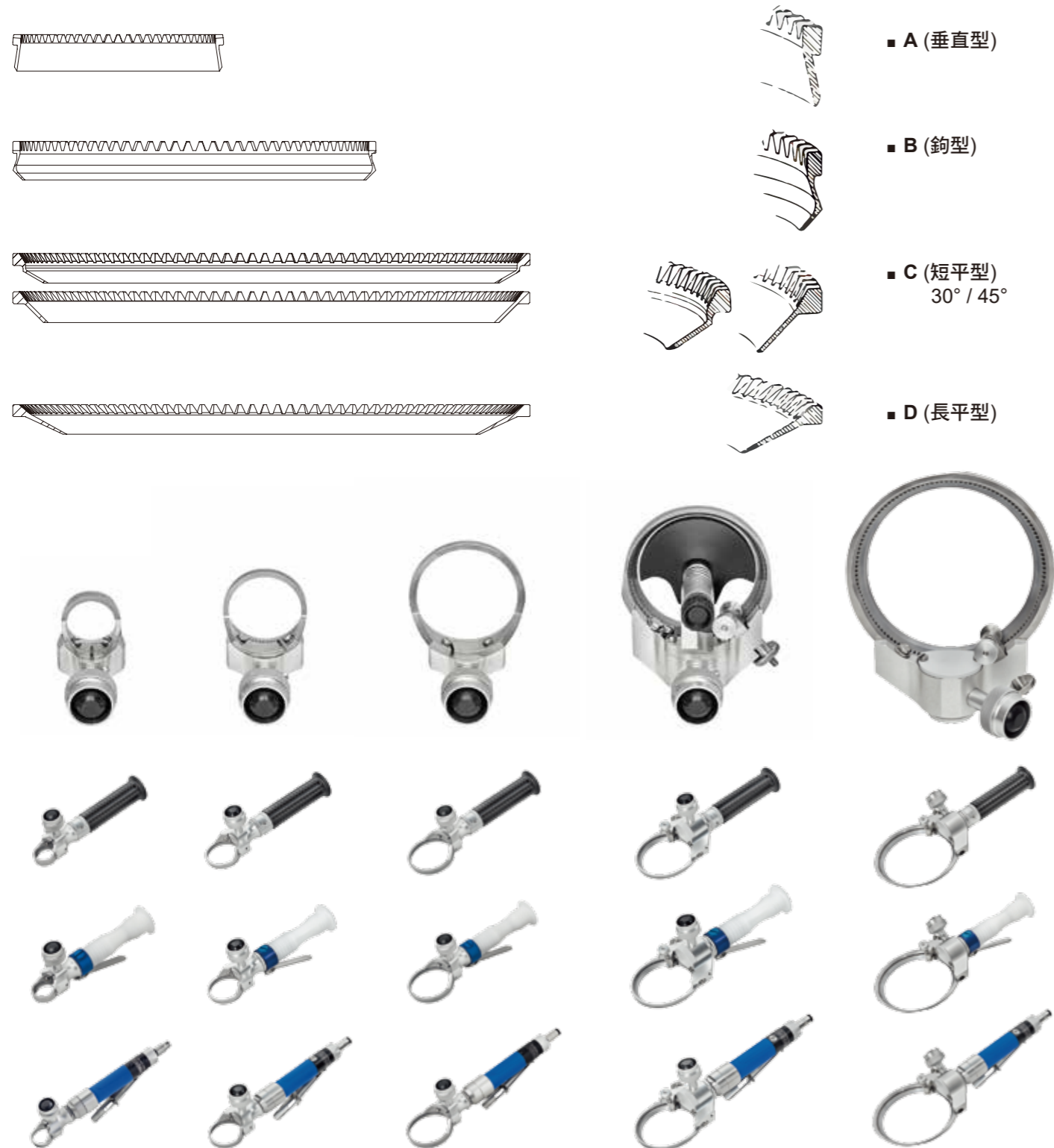


※文宣品顯示內容，規格波克生醫皆保有隨時修改及終止之權利，如有任何變更內容將公佈於網站或FB，恕不另行通知。



環形刀片 型式

TYPE	Ø (mm)	35	52	69	90	128
A (垂直型)		•	•	•	•	
B (鉤型)		•	•	•	•	
C (短平型)					•	•
D (長平型)						•
深度控制器					•	•
真空吸取配件		•	•			



應用

	Ø (mm)	35	52	69	90	128
去骨/清除						
骨頭		A	A	A		
頭部		A	A	A	A	
去肋骨		A				
腿部 (雞)		A	A			
部位移除						
臉頰肉				A	A	
雞胸			B	B	B	
脊髓			A / B			
殘留豬皮					C	C
靜脈/腺體/淋巴		A	A			
豬眼		A				
豬腰內肉				A	A	
脂肪中的瘦肉						C
鮪魚					C	C
削油/修整						
豬皮					C	C
軟性脂肪					C	C
硬性脂肪					B	D
前腿/後腿					B / C	C
切片						
鮭魚						C
烤肉塊/沙威瑪					C	C

