

案例介绍 11

破块冷冻产品

项目	用于冷冻水果、果莓和蔬菜的破块以缩小其尺寸。
行业	半成品食物。
目标	冷冻产品被破块成所需的尺寸，以便在食品工业中进一步加工，确保最终产品的质量稳定。
产品	各种水果、莓果和蔬菜直接存储于冷冻仓库，这些产品在没有解冻之前就被进一步加工，冷冻产品根据最终产品的需求破块成所需尺寸。
格律克技术	<p>一台格律克NBS 300/450破块机将冷冻产品破碎，破块后的尺寸可以根据安装不同尺寸的锯齿筛网而定。</p> <p>与传统切割机相比，破块机的优势如下：</p> <ul style="list-style-type: none">• 性能更好• 破块尺寸更准确• 降低噪声排放• 无刀片磨损• 无刀片损坏• 减少受伤分险



使用格律克破块机替代切割机，提高破块尺寸的精度并且可以获得更大的破块能力，且降低噪声排放。破块机的运行时间和效率远超切割机的性能。

显著提高生产安全性

既没有切割机经常发生的事故危险，也没有桨叶或锯齿状筛网的磨损。冷冻食品可以直接从冷库中取出加工而无需事先解冻。简化了加工过程，提高产品质量。



格律克破块机使用桨叶和锯齿状筛网将冷冻农产品破块。产品通过剪切和切割力被破块粉碎。

格律克破块机对操作人员有多个好处，相比切割机噪音排放显著降低，即使破块冷冻产品。操作人员操作时也无需佩戴听觉保护器。简单的结构和可快速拆卸的锯齿状筛网插件意味着清洁工作快速而简单，格律克破块机没有尖锐的部件。因此，清洁过程中受伤的风险极低。

格律克破块机可在许多不同的应用领域，被成功广泛地使用：

- 返工产品的回收(例如蛋糕制造)
- 滤饼破块
- 干燥产品的造粒
- 特定表面处理(例如巧克力块)