

峡山大型绞肉机价格可量尺定做

产品名称	峡山大型绞肉机价格可量尺定做
公司名称	诸城市瑞恒食品机械厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省诸城市人民医院西2.5公里路北（壳牌加油站东临）
联系电话	13793650300 13793650300

产品详情

绞肉机在用于午餐肉罐头生产时，肥肉需要粗绞而瘦肉需要细绞，以调换格板的方式来达到粗绞与细绞之需。格板有几种不同规格的孔眼，通常粗绞用之直径为8 - 10毫米、细绞用直径3 - 5毫米的孔眼。粗绞与细绞的格板，其厚度都为10 - 12毫米普通钢板。由于粗绞孔径较大，排料较易，大型绞肉机价格，故螺旋供料器的转速可比细绞时快些，但上限不超过400转/分。一般在200 - 400转/分。因为格板上的孔眼总面积一定，即排料量一定，当供料螺旋转速太快时，使物料在切刀附近堵塞，造成负荷突然增加，对电动机有不良的影响。

绞肉机正常使用的情況下一年内不需重新加油；

绞肉机润滑油品类为黄油；

加油孔位置：机身顶部两个螺栓孔后部（背向绞肉部件的方向）的一个螺栓孔可方便加油（一定要加注黄油，不能加液体机油）。

绞肉机保养

绞肉机机箱部分正常情况下不需做维护保养，主要是防水和保护好电源线、避免电源线破损及做好清洁等。绞肉部件的日常维护：每次使用完毕后，需将绞肉三通、螺杆、刀片孔板等拆卸下来，清除残留物后再按原次序装回。这样做的目的—方面保证机器及加工食物的卫生，另一方面可保证绞肉部件拆装灵活，方便检修和更换，刀片和孔板是易损件，使用一段时间后可能需要更换。

绞肉机是肉类加工企业在生产过程中将原料肉按不同工艺要求加工规格不等的颗粒状肉馅，广泛适用于

各种香肠、火腿肠、午餐肉、丸子、咸味香精、宠物食品和其他肉制品等行业。绞肉机为系列产品；工作时利用转动的切刀刃和孔板上孔眼刃形成的剪切作用将原料肉切碎，并在螺杆挤压力的作用下，将原料不断排出机外。

绞肉机的保养

绞肉机机箱部分正常情况下不需做维护保养，主要是防水和保护好电源线、避免电源线破损及做好清洁等。绞肉部件的日常维护：每次使用完毕后，需将绞肉三通、螺杆、刀片孔板等拆卸下来，清除残留物后再按原次序装回。这样做的目的—方面保证机器及加工食物的卫生，另一方面可保证绞肉部件拆装灵活，方便检修和更换，刀片和孔板是易损件，使用一段时间后可能需要更换。

峡山大型绞肉机价格可量尺定做由诸城市瑞恒食品机械厂提供。诸城市瑞恒食品机械厂是从事“滚揉机,斩拌机,丸子机,灌肠机,切丁机等肉,果蔬制品加工设备”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：李家义。