

平顶山切排骨机HX-120冻肉切块机肋排切块机

产品名称	平顶山切排骨机HX-120冻肉切块机肋排切块机
公司名称	郑州禾迅机械有限公司
价格	1000.00/台
规格参数	品牌:禾迅 型号:HX-120 电压:380v
公司地址	豫泰路9号
联系电话	18519899071 18519899071

产品详情

平顶山切排骨机HX-120冻肉切块机肋排切块机

注意：标识价格为定金

120排骨切块机是一种专业的食品加工设备，主要用于将排骨切割成块状。它采用先进的切割技术和高效的切割刀具，

能够快速、准确地将排骨切割成均匀的块状，提高生产效率和产品质量。

该机器具有以下特点：

- 高效节能：**采用先进的切割技术和高效的切割刀具，能够快速、准确地完成切割任务，提高生产效率。同时，该机器采用节能设计，能够有效降低能耗。
- 操作简便：**该机器采用人性化设计，操作简单方便。只需将排骨放入切割口，启动机器即可完成切割任务，无需复杂的操作步骤。
- 块状均匀：**该机器采用专业的切割刀具，能够将排骨切割成均匀的块状，确保产品质量一致性。
- 结构稳定：**该机器采用坚固稳定的结构设计，具有良好的抗震性能和稳定性，能够在长时间运行中保持稳定的工作状态。

120排骨切块机广泛应用于食品加工行业，特别适用于餐饮、食品加工厂等场所。它能够提高生产效率，降低劳动强度，保证产品质量，是食品加工行业设备之一。

操作120排骨切块机时，请按照以下步骤进行：

1. 准备工作：将排骨清洗干净，并去除多余的骨头和脂肪。确保排骨的大小适合机器的切割口。
2. 打开机器：将120排骨切块机放置在平稳的工作台上，并插入电源。打开电源开关，确保机器正常运行。
3. 调整切割刀具：根据排骨的大小和要求，调整切割刀具的位置和间距。通常，刀具的间距越小，切割出的块状越小。
4. 放入排骨：将准备好的排骨放入切割口，确保排骨与刀具接触。注意不要过度堆积排骨，以免影响切割效果。
5. 启动机器：按下启动按钮，机器开始工作。注意观察切割过程，确保排骨被均匀切割。
6. 收集切割好的排骨：切割好的排骨会从机器的出料口排出。使用容器或托盘收集切割好的排骨，方便后续的加工或包装。
7. 关闭机器：在完成切割任务后，按下停止按钮，将机器关闭。拔掉电源插头，清理机器。

平顶山切排骨机HX-120冻肉切块机肋排切块机

注意事项：

- 在操作过程中，应注意安全，避免手部接触刀具或进入切割口。
- 在清理机器时，应先断开电源，并使用清洁布或刷子清理切割刀具和切割口。
- 定期检查机器的运行状态和切割刀具的磨损情况，如有需要，及时更换刀具。

为了确保120排骨切块机的正常运行和延长其使用寿命，以下是维修和保养方案的建议：

1. 定期清洁：在使用完毕后，及时清洁机器的内部和外部。使用清洁布或刷子清理切割刀具和切割口，确保没有残留物。同时，清洁机器的外壳和控制面板，保持整洁。
2. 刀具维护：定期检查切割刀具的磨损情况。如发现刀具磨损严重或损坏，应及时更换。同时，定期对刀具进行磨削和调整，确保切割效果和切割速度。
3. 电气部件检查：定期检查电气部件的连接是否松动，电线是否磨损或老化。如发现问题，应及时修复或更换。
4. 润滑保养：定期对机器的润滑部件进行润滑。使用适当的润滑油或润滑脂，确保机器的运行顺畅。
5. 定期检查：定期检查机器的运行状态和各个部件的工作情况。如发现异常或故障，应及时修复或更换。
6. 使用注意事项：在使用过程中，应注意安全，避免手部接触刀具或进入切割口。同时，避免过度堆积排骨，以免影响切割效果和机器的寿命。
7. 定期维修：根据机器的使用情况和维修手册的建议，定期进行维修和保养。如有需要，可以请专业技术人员进行维修和保养。

