

# 西安全自动绞切两用机

产品名称	西安全自动绞切两用机
公司名称	西安旭众机械设备有限公司
价格	1400.00/台
规格参数	
公司地址	西安市未央区北辰立交北嘉苑楼103
联系电话	029-89241950 18991375036

## 产品详情

产品参数：

型号：	sz-300绞切两用机（豪华型绞切两用机）		
电源(v)：	220/380		
功率(kw)：	1.1		
机重(kg)：	73		
外形尺寸(mm)：	500*390*750		
转速(rpm)：	473		
刀片间距(mm)：	62		
	切肉	绞肉	
工作效率(kg/h)：	肉片：300/肉丝：150	320 /300	

加工食品类型：

适用于切无骨肉类和其它类似榨菜带有弹性的食物，切片或绞碎

## 设备简介：

切肉机均采用双滚刀结构,有卧式和立式两种型式。各种款式切肉机原动力和刀梳、切肉部分的原理,结构大至相同,都具有结构紧凑、外形美观、操作简便、效率高、耗电小、清洁保养容易、安全卫生、切肉效果好等优点。绞切两用机切肉、绞肉两大功能集于一身,具备切肉机和绞肉机各自的特点。本机最大的优点是各自配置电机,省电耐用,方便快捷。具有结构紧凑,外型美观,操作简便,效率高,耗电少,清洁保养容易,安全卫生等特点。是宾馆、酒家、肉类加工场,工厂、部队、机关食堂等单位加工无骨肉类的理想加工机械。

## 设备操作：

使用前,应仔细检查是否可靠地上接线,检查电源是否符合本机的电压要求。

### 一.切肉部分使用:

1.松开离合手柄上紧定螺母,将离合手柄推至"切肉"指示处,检查离合器是否到位,再锁紧螺母. 2.接通电源之前,应检查及清除刀排(7)内的杂物,油污.接通电源后,检查两刀排的旋转方向是否符合图示两齿轮转动方向,并在刀排间和齿轮处分别加上适量的食物油和工业用润滑剂.机器空转不应超过2分钟,以免发热使刀刃口烧伤. 3.切肉前,应将鲜肉(冻肉必须先解冻)中的骨屑清除,手工把肉切成长宽少于落料口尺寸,高度适当的肉块,平放入落料口,便切成肉片,将已切的肉片旋转90度再切一次,即成肉丝,反复多次即成肉粒,切肉时,忌用手压肉块送料,以防切手.

二.绞肉部分使用: 1.绞肉之前,先将与肉类接触的机件用消毒水洗净,然后按结构简图所示顺序装妥,前螺母旋到刚刚压紧出肉板即可.

2.松开离合手柄上紧定螺母,将离合手柄推至"绞肉"指示处,检查离合器是否到位,再锁紧螺母.

3.人工清除肉中皮,骨屑及精筋,并将肉切成截面小于料口孔径的条状肉块,放入落料口即可.

## 设备维护：

一.切肉时: 1.肉片粘连,原因可能是两刀排刀刃未能紧贴,应调整.

2.肉片,肉丝卷在刀排轴上.原因可能是刀梳尖与刀排中的刀片隔垫外圆有间隙而未贴紧,应调整.

二.绞肉时:出肉为糊状,原因可能是: 1.前螺母太松,出肉板与切肉刀接触不良,应重新调好前螺母.

2.出肉板堵塞,给予疏通. 3.出肉刀刃口已钝,应修磨或更换.