

# 成宇牌多功能A型不锈钢绞切机商用电动绞肉机切肉机切片机切丝机

产品名称	成宇牌多功能A型不锈钢绞切机商用电动绞肉机切肉机切片机切丝机
公司名称	任县成宇机械厂
价格	面议
规格参数	加工定制:是 种类:切肉机 品牌:成宇
公司地址	河北任县邢家湾镇
联系电话	86 0319 7581711 13582490556

## 产品详情

### 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.

本产品的加工定制是是,种类是切肉机,品牌是成宇,型号是A,电压是220(V),功率是1.5(kw),净重是76(kg),包装是纸箱,外形尺寸是560\*490\*850(mm),产品用途是绞肉馅切肉片肉丝肉丁,适用范围是肉制品加工厂设备,营销是特价