

绞切肉机QRLS400-I型 灌肠机 绞肉机 多功能

产品名称	绞切肉机QRLS400-I型 灌肠机 绞肉机 多功能
公司名称	长沙市雨花区世龙食品机械厂
价格	面议
规格参数	加工定制:是 种类:绞肉机 品牌:长鸿
公司地址	长沙市雨花区黎托乡 栗塘小区
联系电话	86-073182549593 13657358358

产品详情

绞切机使用说明

一、概述

1、用途

我厂生产的qrls-400型切肉绞肉机，主要用于肉类切片、切丝、绞馅等，是宾馆、餐厅、酒楼、个体加工户进行肉类加工的理想设备。

2、特点

该机的切肉部分采用两组旋转刀片，交叉剪切，将块状精肉加工成片状和丝状；绞肉部分利用蛟龙送料，旋转绞刀与固定网刀端面相切。其制品厚薄大小均匀，切面组织新鲜，不破坏纤维组织。该机操作简单、维修方便、卫生、安全、高效，是加工肉类的理想设备。

二、结构特征与工作原理

1、主要结构

1.1本机主要有机架、离合拨叉、绞肉部件、切肉部件及丝般组合等结构组成。

1.2该机接触食品的零部件采用符合食品卫生要求的材料制作，保证长期工作不蚀、无毒、无害。

2、工作原理

2.1机器绞肉时，蛟龙旋转将肉块推进，使肉进入网眼中，旋转绞刀与固定网端相切把肉切断，连续工作把肉馅从网刀的网眼中挤出，完成绞馅

2.2切肉时，将规定大小的肉块连续投入入料口，经过两组旋转刀片，即可切成均匀片状，二次投入即可加工成肉丝，也可多次重复投入加工成肉丁。

三、安装、调试

1.使用前将机器放置在干燥、通风的水平地面上，确保机器工作平稳、可靠。

2.使用前对各部件进行检查，紧固件是否在运输途中松动，开关及电源线是否因运输而破损，并检查现有电源电压与产品规定电压是否相符。

3.检查左侧蛟龙及右侧刀组内是否有异物，如有异物清理干净，以免外来硬性杂质引起的刀具及其他机器零部件损坏。

4.将橡胶电源软线伸长，把带有接地符号黄绿线可靠接地，把其余两条线芯（三相电机时为三条）分别接到10a的断路器（空气开关）的引出线端子上。

5.闭合断路器，启动开启按钮，机器运转平稳，转向符合要求，并无异常声音时方可试机。

四、使用、操作

1.在前面绞肉及切肉出口下方分别将接料簸箕装好或拉出，并放好一结晶盘状容器，将肉去除筋、骨、皮，绞肉时切成截面积小于入料口2/3规格（切肉时切成长，宽尺寸在入料口尺寸的70-90%之间，厚度在25-40之间）的块状或条状，准备投放，然后启动开关。

2.在投放过程中需顺序投放，为避免粘连可适当沾清水投放。

3.绞肉与切肉可同时工作或单独工作，用户可以根据需求自行选择。

五、常见故障与排除

故障现象	产生原因	排除方法
正常生产过程中，肉片或丝发生连刀现象	小圆螺母松动 刀片、绞刀、网刀用钝	停车、调整两组刀片距离，备紧小圆螺母 修磨刀具
两组刀片相背旋转 切肉或绞肉时转速慢	电源接反 三角带松动	调整接线 调整托架上下位置，使皮带松紧适度，备紧螺母
工作部分不运转	过载或线头松动	切断电源，清理入料口内肉片；压紧线头

六、安全保护装置及注意事项

1.保护装置

本机安装有护板、护罩、切刀组合、安全防护盖。在拆下任一防护装置的情况下，请不要进行工作，以免发生意外伤害。

2.注意事项

2.1机器运转中，切勿用手或硬物触摸刀具、蛟龙，也不要用手或硬物触压滞留在切口上的肉，以免造成人身伤害和损坏机器。

2.2工作时，请将所切肉类中的骨头、筋皮去除干净，以免发生过载现象，损坏电机。

2.3机器维修中，切勿启动开关，以免发生危险。在拆卸或清洗刀具或清洗刀具过程中，不要用手直接接触刀刃，在拆卸时要用手拿刀组两端的轴身，必要时带上保护手套，以免发生造成人身伤害。

2.4机器运转中，不要进行任何形式的维护和保养，以免造成人身伤害。

七、保养、维修

所有的维护和保养工作都必须在切断电源的情况下进行。

定期对机件进行清洁，对运行零件进行保养，都能使机件不至于过早损坏。

1.每次完毕，可直接用热碱水冲刷刀具及蛟龙，也可把刀组及蛟龙等拆卸下来，用热碱水刷洗，严禁用喷水管直接冲洗。

2.轴承内每半年更换一次润滑脂，选用钙基润。

3.在工作过程中，如果机器声音不正常必须立即停机检查，待故障排除后方能继续工作。

八、运输、贮存

1.产品在运输过程中，严禁磕碰、歪倒、倒置，以免损坏机器，影响使用。

绞切肉机安全操作规程

1. 该设备必须专人操作，维修及保养；

2. 操作人员需进行安全培训，获得上岗证必须持证上岗，并学习绞肉机《使用说明书》，了解该设备的基本结构和性能，熟练掌握操作规程，并严格按照操作规程进行操作。3. 操作人员必须穿戴工作衣，衣袖不要过长，戴工作帽；4. 绞肉机及绞肉机周围必须干净整洁无污垢，严禁堆放任何杂物；

5. 开机前必须做好安全检查工作，铁制器具（包括刀，棍）与绞肉机要有一定距离。防止开机后带起，造成以外伤害事故。

6. 检查各按钮有无失灵现象，设备有无异常声音和异味，外壳是否漏电，各润滑部位是否加注润滑油，各安全防护装置是否可靠，出嘴刀片是否完好，有无松动，如发现问题就必须停机找维修人员进行处理

或向主管领导汇报； 7. 检查完毕后，空机试运转，观察运行是否正常，空机时间不能太长，防止损坏刀片，启动开关时手上不能有水； 8. 绞肉时严禁“手入绞肉口内”，进肉时不得用手往里按，应使用筷子或木棒往下按，不得使用金属工具按肉，以防绞笼碰到金属工具，弹出伤人和损坏绞肉机；

9. 添加肉块一定要均匀，量不能过多，且骨头，以免损坏刀片和电机，如发现机器运转不正常，应立即切断电源，停机后检查原因。

10. 操作完毕后断开电源，将绞笼清理干净，确保饮食卫生。清洗绞笼时，严禁用水冲洗电器部分，以免发生触电事故或烧坏电机。

11. 严禁戴手套操作

使用方法：

1.使用本机前，请先用温水清洗干净，不要弄湿电机。 2.使用切片机时，先开动电机，看刀片转向是否正确。如果逆转应马上纠正。 3.用完后，先关掉电源，将可拆除部分拆下，用热水洗干净，然后装上，开空机甩水份，再涂上食用油即可。 4.需切肉丝时，先将肉切成片后，将肉片横向再切一刀即可。 5.使用绞肉机时，先将绞肉器用水洗净，再按原样装好，压紧大压盖后才可使用。待绞的肉块不要太大，否则会被卡住。 6.要绞的肉和要切的肉不可有骨，否则会损坏绞刀和切片刀。本机还可用切榨菜、萝卜等无骨、无壳的食品。 7.本机采用了离合器结构，绞肉机和切片机可分开使用。不用的绞肉机和切片机可以推动离合器手柄，使它与传动系统分离，即可暂停工作，操作时请勿用手推肉注意安全（机器开动才能连合，停机后挂空挡才能分离）。

追问：

切肉机，切猪肉要不要去皮

回答：

1、使用前先用热水把机内的油污冲洗干净,并接通电源,观察刀片上否按箭头方向旋转,如果逆转马上纠正。 2、切肉前先将鲜肉（冻肉必需先解冻）中的骨屑清理干净,并把肉切成宽度小于落料口尺寸,高度适中的肉块。 3、接通电源,把肉块平放入落料口,便可切成肉片,将已切的肉片再横向再切一次,便成肉丝,重复多次可成肉粒。 4、如使用380v电机时,必须在接线前将刀梳取出,待按旋转向指示接好线后,再把刀梳按原位装回,以防损坏切肉刀及刀梳。 维护保养：每次使用完毕后应进行全面清理 清洗方法：先拆下上盖板,取出刀梳,用热水把刀片间刀梳上的肉屑清洗干净,并把刀梳装回,然后通过运转甩干水份,并涂上食用油防锈。 注意事项：1、使用前应检查机体是否可靠地接上地线。 2、要切的肉中不可有骨屑,以免将刀片损坏。 3、切肉时忌用手压肉块送料,以防切伤手。 4、机器空转时间不能超过1分钟,以防刀片磨擦发热烧伤刃口。

公司订货/发货流程：

一，网上支付宝

1, 下单---2付款---3发货---4确认收货

二.预付定金

1. 定金到账--2.填写出货单----3.仓库提货---4.发货

三.打全款

1.订货---2.发送收货详细地址，姓名，手机号---3.银行打款---4.公司发货

*****友情提醒*****

1, 如客户有意订购本公司产品请尽快联系公司业务人员，以便本公司相关人员拥有充足的时间妥善安排

发货事由。

2，公司每天下午两点准时发货，超过下午两点打定金者，货物由第二天下午发出。

3，公司规定第十一条·定金到账--填写出货单----仓库提货---发货

4，打款前请联系销售部经理，并把收货人的详细地址，真实姓名，联系电话发送到销售部经理的手机上，便于公司登记，填写出货单和发货。

买家注意：

1.本店主要是机械设备，一般体积和重量都比较庞大，所以具体的运费要视您所购买的产品以及具体的收货地点洽谈而定。且运费由买家负担！货物都走物流（运费到付）我们会尽量与货运公司砍价，来保证我们每个客户的利益

2、收货时，务必在快递或托运公司工作人员面前开包验货，货物在运输路程中出现丢失或损失就不要签收，请立即联系掌柜，当面退回，我们可以和运输公司进行交涉，若在签收后提出货物丢失或损失，本店概不负责，谢谢合作.

(注：机器发货的时候我们都会先用纸箱再打木架的，但是运输的过程中是很难预料的，如果出现的问题不大，也要请客户多多理解.

温馨提示：

长沙市雨花区世龙食品机械厂 有商品所标的价格都不包括运费，客户收到货时，运费直接付给物流公司。支持使用支付宝付款。或则先打30%定金，货到了再将余款交与物流公司代收。没有货到付款。谢谢合作！！！！

本产品的加工定制是是，种类是绞肉机，品牌是长鸿，型号是QRLS400-I型，电压是220（V），功率是2.2（kw），净重是56（kg），包装是厚纸箱加泡沫，外形尺寸是550*400*840（mm），产品用途是绞肉，切肉，适用范围是肉制品加工厂设备,休闲食品厂设备,西餐店设备，营销是新品，绞肉量是160KG/H，切肉量是400KG/H