

肉类食品脱水机

产品名称	肉类食品脱水机
公司名称	泰州市海默机械设备有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:海默 型号:ss
公司地址	泰州市罡杨镇夏庄村二组
联系电话	13912196996

产品详情

肉类食品脱水机介绍

肉类食品脱水机的主要部件是不锈钢内胆，内胆四周布有小孔，待脱水的衣物就放在不锈钢内胆中。电动机通过皮带带动不锈钢内胆高速旋转。于是产生很大的离心力，水分因此通过内胆上的小孔被甩出去，被收集后统一排出。一般来说，对于潮湿的衣物，脱水机工作两分钟所达到的干燥效果差不多与烘干机工作二十分钟所达到的效果相同，但是，脱水机无法彻底干燥衣物。所以，一种节约时间和能源的做法是，对潮湿的衣物先进行脱水操作，脱完水后再进行烘干操作。

肉类食品脱水机的结构特点

- 1、肉类食品脱水机均为三足悬摆式结构，可有效减轻因转毂内载重不平衡而在运转时产生的地脚振动。
- 2、外壳由不锈钢或钢铁材料制成，转毂均为不锈钢板制成，笼底座，底盘均为铸铁材料，出水管在底盘下方。
- 3、主轴采用优质钢材经过热处理精加工而成。
- 4、传动部分采用三角胶带传动，由电机直接带动离心式起步轮，可使机器缓步起动，逐步达到设计转速，以保证机器运转平稳。
- 5、机器内有制动开合臂，制动性能好，能使机器迅速停转。

肉类食品脱水机使用操作说明

- 1、将需脱水的洗涤物均匀平整地放入转毂内，注意平衡、不超载。
- 2、开动电机约经90秒钟，机器到达正常运转速度，出水管开始大量流出洗涤液。

3、机器运转约8-10分钟，出水管基本无洗涤液外流，即可切断电源，过1-2分钟，分几次慢慢制动开合臂刹车，机器停转。

操作注意事项

- 1、操作者必须熟悉机器的结构、性能和操作方法。
- 2、开车前先转动转毂数转，检查转毂运转情况。
- 3、加料应均匀分布，以免偏重过大造成机器振动过大。
- 4、正常运转时，切勿制动开合臂，以免损坏兰令带及其他零件。
- 5、顶盖上切勿放置任何物品，以免开车后发生意外事故。
- 6、运转时一旦发现异常现象，应立即切断电源，刹车停机检查。
- 7、机器必须定期检修，加注润滑油，每半年至少检修一次。
- 8、机器运转必须按红箭头所示顺时针方向旋转。

变频肉类食品脱水机简介：

变频肉类食品脱水机该机由三角底盘、铸脚、园底盘、转鼓、外壳、电机等组成。转鼓、外壳均采用优质不锈钢制作。由三角胶带传动，变频控制电机带动起步轮，使机器缓步起动，达到设计转速，以保证机器运转平稳，机器内有制动装置，制动性能好，能使机器在短时间内停止运转。

其控制部分采用进口变频调速控制。备有合理的进出布装置。为国内首创，具有容量大、耗能小和完善的防震、定时、自动和安全控制系统。

提篮式|吊篮式肉类食品脱水机(适用于铁屑五金等产品的提出自动卸料)

吊袋式肉类食品脱水机(加滤布袋-适用于小颗粒物)

其与传统肉类食品脱水机的最大区别就是可装卸式吊袋设计，其的生产原理为拦液板与滤袋固定在一起，拦液板则通过插销与内筒固定，工作时在离心力的作用下，液体与固体进行分离，在滤布袋的作用下颗粒稍小的固体被固相在滤袋内并逐步形成滤饼，达到最终甩干脱水的目的。停机后将插销松开并用吊装设备将滤袋吊出卸料，完成此次循环。

衬塑肉类食品脱水机是一种耐强酸、强碱的一种肉类食品脱水机，机器内胆、外壳等所有接触物料部分全部喷塑2-3mm。

24小时服务 13912196996

www.lq7.net www.cn-dk77.com www.yzhaishi.com www.shuaiganji.net www.tzhdshop.com www.tzxyj.net
www.s0523.com www.tztsj.com www.yjhaishi.com www.lixintuoshuiji.com www.gytpj.com www.cdzdj.net
www.xituoji.net www.gyxiyiji.net www.hantingxy.com www.henanhaishi.com www.maojin6.com www.tzhgj.com
www.xqgj.net www.tzwbjx.com www.tzmxx.com www.tzskjc.com www.xjysk.com www.jstzfdj.com
www.wanbangxidi.com www.cngangsisheng.com www.jyxysb.com www.tzhfjxzz8.com www.tzjl88.com

肉类食品脱水机技术参数:

规格	电机总功率Kw	转鼓尺寸mm	最大承载重量kg	外形尺寸mm	机重kg
S755- 500	1.5	500 × 280	25	1000 × 800 × 600	250
S753- 600	2.2	600 × 290	45	1200 × 1000 × 740	450
S752- 800	4	800 × 350	80	1400 × 1200 × 820	780
S751- 1000	5.5	1000 × 370	130	1700 × 1600 × 840	1100
S754- 1200	7.5	1200 × 490	220	2100 × 1720 × 1050	1700
S754T- 1500	10	1500 × 680	500	2100 × 1920 × 1300	2500