

牛肉去筋膜机/牛肉去筋膜机/牛肉去筋膜机

产品名称	牛肉去筋膜机/牛肉去筋膜机/牛肉去筋膜机
公司名称	武汉锐利食品机械有限公司
价格	1.00/台
规格参数	品牌:锐利 型号:500 材质:304不锈钢
公司地址	武汉市洪山区白沙洲青菱湖北路银湖工业园24栋
联系电话	027-88018416 15926413589

产品详情

牛肉去筋膜机【湖南牛肉去筋膜机】内蒙牛肉去筋膜机

机器就和人一样，时时刻刻都需要注意保养，只有保养得当才有可能发挥出更加优越的性能。对于操作去皮去筋膜机的人来说，他可以不知道仪器的发明原理，但是必须要了解其正确的使用方法和规则，同时关于设备的日常保养也是必须要掌握和了解的。

1、外保养。清洗去皮去筋膜机外表面及罩壳，保持内外清洁，无锈蚀，无黄袍；清洗导轨面，补齐紧固螺钉，螺母等机构，保持去皮去筋膜机整齐；检查各安全装置，紧固件等，保持完整可靠；对夹具要清洗,保持清洁,不允许有残留铁削。

2、电控系统。由电工清洗电器箱，确保各元件安全有效，紧固接线柱，检查接地线；对电机外表面除尘去污。

3、液压润滑系统。检查油质油量，酌情添加或更换；检查油路畅通，油标油窗明亮；检查润滑油箱液面、酌情清洗滤芯；为导轨和滚珠丝杠加注润滑脂。

4、冷却系统。必要时放空油箱并用清洁油箱材料清洗干净，更换冷却液；清洗冷却水泵外表面，必

要时清洗过滤器。

对去皮去筋膜机的保养工作要做好，这样才能使去皮去筋膜机能够长久的保持它的使用性能。