

# 鸡胸肉切片机|切鸡胸肉片机 |全自动鸡胸肉切片机

产品名称	鸡胸肉切片机 切鸡胸肉片机  全自动鸡胸肉切片机
公司名称	北京泽信食品机械设备有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:泽信伟业
公司地址	北京市通州区马驹桥镇兴华南街325号
联系电话	010-5622-9346 13521420661

## 产品详情

鸡胸肉切片机|切鸡胸肉片机 |全自动鸡胸肉切片机|小型鸡胸肉切片机

联系人：张经理 手机：13521420661 QQ：1695628958

鸡胸肉切片机的的工作原理比较简单，就是通过利用切片机锋利的切面，将鸡胸肉按照一定的比例或者宽度切成一片一片。鸡胸肉切片机采用大功率电机，切片效率高，40次/分的高运转速度，高精度蜗轮蜗杆减速机，小型鸡胸肉切片机机器运转噪音低，切鸡胸肉片机整机运行的稳定性极佳、使用寿命更长;刀片保护圈，保证刀口不外露，鸡胸肉切片机巧妙的磨刀结构，磨刀安全方便，全自动鸡胸肉切片机采用立体交叉结构的载肉台，操作简单，小型鸡胸肉切片机采用铝合金及不锈钢制成,铝合金经氧化处理，保证食品卫生安全 调整好要切肉的厚度，把没有骨头的鸡胸肉放在托架上压好压板。切鸡胸肉片机鸡胸肉最佳切割温度在-4~-8度之间。小型鸡胸肉切片机打开电源后，先启动刀盘，再启动左右摆动。运转时手不要直接靠近刀片，易造成严重伤害。发现切割困难，停机检查刀刃口，用磨刀器磨利刀片。鸡胸肉切片机停机后需拔下电源插头，并挂在设备的固定位上。全自动鸡胸肉切片机每周需在摆动导杆上加润滑油，用磨刀器磨利刀片。小型鸡胸肉切片机严禁用水直接冲洗设备!机器要可靠接地。切鸡胸肉片机冷冻的鲜肉须提前2小时放入冷藏箱解冻约-5 方可切片，否则会造成肉片碎、裂、断，机器行走不顺等现象，重则造成切片机马达烧坏。全自动鸡胸肉切片机当需调节厚薄时，需检查定位顶头不接触挡料板后再调节。全自动鸡胸肉切片机清洗前须拔掉电源，严禁用水冲洗，小型鸡胸肉切片机只能用湿布清洁，然后用干布抹干，每天一次以保持食品卫生。切鸡胸肉片机根据使用情况，约一星期的时间需把护刀板拆下清洗，用湿布清洁再用干布抹干。鸡胸肉切片机切肉出现厚薄不均匀或碎肉较多时则需要磨刀，磨刀时应先将刀片清除干净，去除刀片上的油渍。全自动鸡胸肉切片机结构紧凑、外形美观、操作简便、效率高、耗电小、清洁保养容易、安全卫生，小型鸡胸肉切片机切肉效果均匀并可自动成卷状，鸡胸肉切片机采用进口意大利刀片及皮带及带有独有自动润滑装置，功率强大,是宾馆、酒家、食堂、肉类加工场等单位所不可缺少的肉类加工机械。

联系人：张经理 手机：13521420661 QQ：1695628958