

# 鲜面条机公司 湿面条机公司 轧面条机厂家

产品名称	鲜面条机公司 湿面条机公司 轧面条机厂家
公司名称	邢台世骏机械制造有限公司
价格	8500.00/套
规格参数	品牌:无 型号:无
公司地址	河北省邢台市任县邢家湾镇穆口村
联系电话	0319-7582145 13722498700

## 产品详情

鲜面条机公司 湿面条机公司 轧面条机厂家 使用说明与保养 尊敬的用户,感谢你选购本厂产品,使用前请详细阅读下列说明.增进对机器的进一步了解,掌握基本使用方法及常见问题的排除能力,使机器发挥最佳性能,延长使用寿命. 安装: 机器须安装在平整硬化的地面,按地线标志接地线.

开机前减速机必须加油,磨合期后更换润滑油. 检查各部位紧固件在运输中有无松动.

接电源试反正转,点击启动开关,若机器反转,置换刀闸线头.

检查各部位油孔是否畅通,用适宜的润滑油加注. 仔细清除面料中的杂物. 操作指南 拌面:面粉配水比例约为10:2.5,根据面粉含水量增减,加入原料后,启动拌面开关,直至面料呈均匀颗粒状,即可使用(注:面料熟化5-8分钟更佳). 调整:用手轮调整轧辊间隙,调整原理见下表格,在调整过程中,调紧或放松手轮的量,有时不易一次调准,关键要弄清道理,耐心把握,不熟练时可停机调整. 操作:把拌好的面料放入面斗内,按刀并固定挡刀板(或挂钩)就可开机运转,第三组下来的面用手引导下一组,多组依次类推. 常见故障及解决方法:

故障原因 解决方法 轧辊沾面 面料水分过大或刮刀松动 1.调整水分比例:2.将刮刀螺栓均匀紧固

定尺断面不彻底 断面刀刃口与枕不平行 调整断面刀使之与刀枕平行 面条断条

面板中有干面块或面板行走过紧或过松 每次工作完毕,彻底清理干净存料 调整面板,使松紧适宜 面板拉断 断板处上组间隙过紧或下组间隙过大 调紧上组两侧手轮或调松下组手轮到适宜位置 面板余攒过多

与上相反 调整适宜 面板跑偏 面辊两侧间隙大小不均

面板跑偏某一侧,说明该侧间隙大,调整紧该侧或放松另一侧 面条或面板有波纹状

1.轧辊刮刀或刀梳角度过大2.手轮调整过紧 1.调整位置,重新紧固 2.适当放松手轮 安全与保养

操作者使用前应仔细研究说明书,严格按说明进行操作. 本机严禁反转.

开机前检查各个部位有无异常现象,发现问题应及时处理以免造成事故.

严防铁器或其他硬物混入面粉中,以免造成事故. 回头面不能直接倒入面斗内.

机器运转时严禁将手伸入轧辊,齿轮,链条,切刀等危险部位. 保证各转动部位的润滑,有油标处,油杯内,齿轮,链条上各部位油孔,每班两次应加注20#-30#机油,切刀表面,轧辊表面每班完毕后,加少许食用油.

单组机型(50-125型)轧切,拌面联合机的离合一定要在停机状态下离合.

压面前空转10-15分钟,冬季生产时室内温度保持10-15度以上.

停机后保持机械的清洁,各轧辊内无残存,无面坯. 应保持各轮,滚动轴承的润滑.

严禁硬杂物掉进轧辊及齿轮内. 每半年更换一次轴承油脂. 严禁将面辊间隙调至5毫米以上运转.

.邢台世骏机械制造有限公司||鲜面条机公司 湿面条机公司 轧面条机厂家