

高速果蔬切丁机 蔬菜切丁机 切土豆萝卜丁

产品名称	高速果蔬切丁机 蔬菜切丁机 切土豆萝卜丁
公司名称	江西赣云机械有限公司
价格	30800.00/台
规格参数	品牌:赣云 电压:380V 功率:0.75KW
公司地址	江西省赣州市客家大道169号
联系电话	0797-8281885 15879790450

产品详情

切面光滑美观。

*机台骨架均为SUS304不锈钢制做，耐腐蚀。

*入料口处有微动开关，操作安全。

*切丁速度快，可以相当25个的工作量。

果蔬切丁机技术参数:

规格：700L × 800W × 1300（H）

马力：1HP

能力：500 - 800公斤/小时

切割尺寸：3~20mm(不可调)

机器重量：100公斤

切菜机的安全维护

- 1、操作前将设备放置在水平地面，确保机器放置平稳可靠；确定设备插头接触良好，无松动，无水迹；
- 2、检查旋转料筒内或输送带上是否有异物，如有异物必须清理干净，以免引起刀具损坏；
- 3、操作、调整根据所需加工的菜类选择切割模式，离心切片机用于瓜薯类硬菜的切片，竖刀部分可将叶

类软菜或切好的片加工成不同规格的块、丁、菱形等各种形状；

4、安装竖刀，先转动可调偏心轮，使刀架行至下死点后，再使刀架向上抬起1-2毫米，使竖刀与输送带接

触后，紧固螺母把竖刀紧固在刀架上。如果刀架抬起高度小，蔬菜有可能连刀，如果刀架抬起高度过大

有可能切坏输送带；

切菜机的安装使用环境需求

1.必须保持在稳定的380V商业供电环境进行使用，并且因为功率较大，某些供应大企业使用的功率甚至超过

2KW，所以使用的电路线路必须安全牢靠，能安全支持机器正常运行。

2.必须有正常水源供应及排放的管道，机器在工作时需要排放一定的蔬菜汁液，及需要定时的冲洗，保证工

作环境的卫生。

3.必须保持在宽敞环境下使用，在切割蔬菜类产品过程中，会堆积大量蔬菜成品和蔬菜的汁液，如环境不够

宽敞，容易诱发的意外。

4.尽量保持环境通风，在机器设备工作过程中，会产生大量碎屑，水雾，而机器会产生一定热量，保持通风

会减少工作空间温度，使蔬菜有效保持新鲜。

切丁机

指适用于脱水蔬菜、速冻蔬菜加工厂、果冻仙草蜜等软质食材及食品酱菜行业加工各种根、茎类蔬菜成正方

体及长方体形状的机器总称。

结构特征

2.1.1 切丁机主要由机架、供切割物料用的壳体、推料拨盘、刀具总成、传动系统和电器控制系统组成。

2.1.2

切丁机材料选用必须符合食品卫生要求，机架、壳体、拨盘、料斗及与食品接触的部件均由不锈钢制

作。

操作使用

3.2.1

首先，应将被切物料洗净去杂，如果被切物料混有沙石与泥块，刀刃口与刀板容易损坏和磨钝。物料最大切割直径应不超过100mm，如果大于此直径须分块。

3.2.2 按下启动按钮电机运转。（如上盖未压合在机架上，不能压合开关XK，线路不通，电机不能运转）

3.2.3

将被切物料从料斗均匀连续投入进料斗中，在推料拨盘的作用下，被切片刀切割成所要求的厚度，接着被圆盘切丝刀切成条状，最后被横切断刀切成方块。

3.2.4 切丁机规格的调整：是通过调整切片厚度，更换圆盘切丝刀和横切断刀来改变的。

3.2.5 机器工作时，切勿将手及其他异物放入壳体中，以免发生危险。