

购买山西切菜机 | 食品机械就到山西晋中厨具营行

产品名称	购买山西切菜机 食品机械就到山西晋中厨具营行
公司名称	山西装一装设计装修有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山西省晋中市榆次区乌金山镇聂店村
联系电话	15234358077

产品详情

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；[1]

主要参数

一、用途：CHD-80数字切菜机是最新采用数字化技术研制的新型切菜机。本机主要用于各种茎叶类软菜切断，以及细长类硬菜切片或丝，是蔬菜加工行业制作保鲜蔬菜和脱水蔬菜较理想的加工设备。

二、特点：CHD-80数字切菜机采用旋转的刀盘切削，将各种蔬菜切成段或片，具有切面质量好，所切蔬菜长度误差小，切片厚薄均匀，切面组织新鲜，不破坏纤维组织的特点，同时该机切菜效率高，操作方便，能耗低，卫生，安全，高效，是蔬菜加工行业的理想设备。

1、主要结构：本机主要有机架、压菜部分，输菜部分，切菜部分，传动部分，数字控制电路部分等结构组成

2、本机输菜支架、压菜部分，壳体底盘、壳体围板、机架护板等主要部件均采用不锈钢材料制作，且输送带及压菜带采用无毒橡胶材料制成，一保证长期工作不锈，不蚀，无毒。无害等特性，符合食品加工机械卫生标准要求

3、工作原理：

本机工作时，是将待切蔬菜置于输菜带上，将蔬菜输送至入料口，高速运转的切刀将其切成断状或片状

4、传动原理：本机传动系统采用了皮带传动，齿轮传动，链轮传动等多种形式，通过调整数字控制面板上的数字，来改变传动系统的转速，从而实现蔬菜长度的调整，切制出满意长度尺寸的蔬菜

三、技术参数

a生产能力：150-3000kg/h

b切刀转速：658r/min

c电机功率：Y990-4

1.1kw HCD63/52 80/500W

2.切块：装上订制刀盘总成切茎叶类物料，块形为 $10 \times 10-25 \times 25$ 。如需切成 20×20 以上时，则安装备用的刀盘窗口蒙板，单窗口切割。

3.切丝：更换订制刀盘总成， $3 \times 3-8 \times 8$ ，长30以内的丝、条、丁。

4.斜切：改变刀具与送料槽安装角可切 $30^\circ -45^\circ$ 斜形，分水平式和削切式斜两种。

5.切料长度：主轴正常810转/分，送料槽由0.75kw电磁调速电机或变频器通过1：8.6减速箱、皮带轮传动。操作时只需手旋调速表旋钮即可获得切料长短。

6.产量：500-2000kg/h

7.外形：1200 × 680 × 1350，送料槽140 × 1000。

8.重量：220kg

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。