

肉类初加工设备——屠宰设备

产品名称	肉类初加工设备——屠宰设备
公司名称	湖南省兴业肉类机械有限公司
价格	.00/个
规格参数	种类:肉类初加工设备 型号:双级螺旋螺旋式刮毛机 电压:380 (V)
公司地址	常德经济技术开发区石门桥镇高家港村三组
联系电话	0736-7588888 13911226166

产品详情

种类	肉类初加工设备	型号	双级螺旋螺旋式刮毛机
电压	380 (V)	功率	15000*2 (kw)
净重	130000 (kg)	包装	肉类初加工
外形尺寸	7500*2000*2000 (mm)	产品用途	肉类初加工
适用范围	肉制品加工厂设备		

双级自动螺旋刮毛机 (双滚筒)

一、概述:

自动螺旋刮毛机是肉类屠宰加工企业专用机械设备,适用于猪屠体的脱毛作业。

本设备系参考吸收国外同类设备的优点,并结合我国的特点自主开发研制,适用于各类肉类屠宰加工企业。

二、结构及工作原理:

本机采用一根螺旋卧式铁制软刨滚筒,在动力的作用下进行独立传动。经过烫毛工序的猪体,通过提升,自动落入螺旋双级刮毛机的第一级刮毛机入口槽内,猪体随即控制在u型板内。其中u型板是经过精确计算设计的,单件u型板的左右两平面具有一定高差,形成理论上的螺旋角,等距离排列的多块u型板,实际上就选构成了一个连续的螺旋隧道。在软刨滚筒的刮动下,一边给猪体刮毛,一边使猪体沿连续的螺旋隧道,缓慢螺旋推进,于是完成第一级刮毛程序。猪体顺而通过两机的过槽,进入第二级刮毛隧道。第二级的原理与一级大体一致,只是两者滚筒的位置相反,转向相反。其中u型板相应的与第一级反向。进行第二级打毛的目的是,使猪体在第一级内没彻底除干净的毛,通过相反的旋向、猪体旋转,和在软刮片的作用下将毛清除干净。完成第二级刮毛程序后,随后猪体将被送至平板机或凉池内。

三、本机的优特点:

- 1、参阅国外有关资料，一根带刮片的螺旋滚筒有不伤猪体和受力均匀的优点。
- 2、两级刮毛增加了除毛的概率，一级刮毛使猪体向左（或向右）翻滚，二级刮毛向右（或向左）翻滚。这样一左一右的旋转除毛，达到了理想刮毛效果。
- 3、生产效率高。两级刮毛组成一条流水线作业，猪体可随刺杀与烫毛的速度一样，不间断一头接一头的顺延刮毛。其生产能力可达300—400头/h。
- 4、结构牢固、承受力强、安装、操作、维修方便。

三、生产实用性强。螺旋式双级刮毛机是目前市场推出的最新第三代产品。通过实用倍受客户欢迎，特别是适用于大中型规模化生产的屠宰场。

三、设备图：

四、主要技术参数：

名称	单位	自动螺旋刮毛机机型号	
		Ig-7000	
生产能力	头/小时	250-300	
重量范围	t	~ 14	
外形尺寸	mm	3000 × 2000 × 2000 × 2	
电机功率	kw	11 × 2/5.5 × 2	
电压	v	380	
频率	hz	50	
电机保护级别		ip44	
电机转速	r/min	1440	

五、使用和保养:

- 1、生产前空车运转2—3min，检查设备是否运转正常;生产时尽量不要带重负核启动
- 2、猪体由导向槽自动进入刮毛机并自动完成刮毛作业，当连续生产时关上控制门，以提高刮毛效果。
- 3、要经常检查轴承座是否有松动的现象，发现应及时紧固.轴承每两个月加注0#钙基润滑脂并检查一次；
- 4、齿轮减速机，初使用300小时后清洗内部并换n320#润滑油，以后每六个月定期加油并检查一次；油面请保持在油镜上,中间红色圆范围内.
- 5、刮片如有损坏应及时更换，每生产20万头应将刮片全部予以更换。
- 6、电机每运行5000小时左右时，轴承应补充或更换润滑脂（0#钙基润滑脂）

注意：不同质量的润滑油严禁混合使用，因为混合时可能产生化学反应，从而降低或失去润滑作用。

六:标准件及易损件:

序号	名称	规格/型号	备注
1	主轴减速机	kat87-na64-11kw	1 : 22.41
2	主轴电动机	11kw-4 × 2	
3	主轴轴承	22316k × 4	gb/t 288
4	辅轴减速机	kat77-na80-11kw	1 : 15
5	辅轴电动机	5.5kw-4 × 2	
6	气缸	sc100*150	
7	气源三联件	sfc400	
8	气动电磁阀	4v310	