

面条生产线一体挂面机

| | |
|------|----------------------------------|
| 产品名称 | 面条生产线一体挂面机 |
| 公司名称 | 丹阳市科乐机械有限公司 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | 科乐品牌:1 MT5-250:2 江苏丹阳珥陵镇:3 |
| 公司地址 | 丹阳市珥陵镇积庆村 |
| 联系电话 | 17768765638 |

产品详情

安全与保养

1. 操作者使用前应仔细研究说明书,严格按说明进行操作.
2. 本机严禁反转.
3. 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.
4. 严防铁器或其他硬物混入面粉中,以免造成事故.
5. 回头面不能直接倒入面斗内.
6. 机器运转时严禁将手伸入轧辊,齿轮,链条,切刀等危险部位.
7. 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.
8. 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.
9. 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.
10. 停机后保持机械的清洁,各轧辊内无残存,无面坯.
11. 应保持各轮,滚动轴承的润滑.
12. 严禁硬杂物掉进轧辊及齿轮内.

13. 每半年更换一次轴承油脂.

14. 严禁将面辊间隙调至5毫米以上运转.