振瀚羊打机毛 振瀚食品机械 通辽羊打机毛

产品名称	振瀚羊打机毛 振瀚食品机械 通辽羊打机毛
公司名称	诸城振瀚食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市龙都街道土墙工业园
联系电话	15169616611

产品详情

羊打毛机

产品介绍

ZH-180型羊刨毛机，是中小型屠宰厂牲羊屠宰生产线放血、浸烫后，进行羊脱毛的主要配备设备。该机具有脱毛干净、快速、操作维修简便等特点（注：羊体刨毛前应进行烫毛，羊体在70-75度水中浸烫后方可进行刨毛。） 本产品适用于羊体打毛，通过驱动滚筒转动的电动机固定在框架机体上， 滚筒的轴线相互平行，分为上下排，同一排相邻的滚筒上的脱毛胶棒相互交错，通辽羊打机毛，互不接触，上排的滚筒与相对的下排的滚筒的距离由前至后依次减小；
，通过链条与电动机连接，滚筒同向转动，达到羊体刨毛的效果。采用双排多刨轴， 不易夹羊或漏羊。下排滚筒可以上下移动，调整与上排滚筒的距离，适应不同批次大小羊体的加工。加工的产品质量好，生产效率高。

羊打机毛

打毛机使用注意事项

首先感谢您选择使用“ 振瀚 ”牌屠宰设备！为保证您今后顺利、正常、安全使用设备，完成每天屠宰产量，建议用户自行购买常规常用板手工具一套和220v小型电焊机一台，并坚持做到:

一、打毛机到场接好电源线和电机线后，要先进行点试运行，确认打毛转棍和液压电机转向正确后（若发现反向运转，将电机三相线中的两根线调换一下即可），方可进行试运行。每天要检查打毛机各运转

部位固定螺丝是否有松动现象，若发现要及时拧紧，损坏的及时换新。发现设备焊接处有开裂，应及时补焊。

二、若打毛机运行时听到打铁声，羊打机毛报价，多为打毛机橡胶块固定螺丝松动或脱落造成，属正常现象，每天都要进行逐一检查并及时拧紧或换新。

三、注意三角带涨紧装置的使用，若发现三角带变松，可通过涨紧调紧。

四、经常检查轴承座各轴承润滑情况，是否发热，请及时加注黄油。

五、新设备根据不同型号首先要加注液压油，日常注意打毛机液压站的正常使用维护，严禁超压憋压，保持液压油液位在正常位置，发现变质应及时换新。正常情况下，需每年更换液压油一次。

六、经常检查打毛机皮块磨损情况，若发现皮块磨损严重或折断，应及时联系厂家购买更换新皮块。应备足备齐设备易损易坏配件，一旦发现问题能够及时更换，以免影响正常生产。羊打机毛

ZH-180型号全自动羊脱毛机，此设备主要用于羊体的脱毛，适应于绵羊山羊，体重大于20KG的羊体，体重小的每次可完成2-3只，体重大的每次完成一只。液压控制捞耙，操作简单，省时省力，脱毛效率高，羊打机毛哪家好，每小时可完成60-100只羊的脱毛，振瀚羊打机毛，脱毛率可达到98%。

全自动羊脱毛机，材质为不锈钢，经久耐用，辅料材质为胶棒，不伤羊体。电压：380V，电机功率：5.5+1.5KW，外形尺寸：2600*2000*2000mm。脱毛率达到98%！适应于不同体重的羊脱毛。

全自动羊脱毛机，羊体脱毛需要先热烫，产量大的都是采用专业烫池进行热烫，专用烫池有蒸汽加热和电加热两种，使用专业烫池，可以自动恒温，能保证整个羊的热烫均匀，温度好掌握，不易烫老或者烫轻。使用方法：将羊体放到烫池中热烫，具体的温度要根据当地的气候，季节来设定，检验标准为：用手轻轻一拽羊毛就掉为标准。羊体烫好后，启动脱毛机，将羊体钩到捞耙上，控制捞耙上升，将羊体放到脱毛区，然后放下捞耙，等待进行下一次脱毛。约45秒钟，将羊体放出，脱完后的羊体外观干净，不别腿，不伤羊皮。羊打机毛

振瀚羊打机毛-振瀚食品机械(在线咨询)-通辽羊打机毛由诸城振瀚食品机械有限公司提供。诸城振瀚食品机械有限公司（www.sdzhenhan.com）在屠宰及肉类初加工设备这一领域倾注了无限的热忱和热情，振瀚食品机械一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：徐经理。