

肉类斩拌机生产商 诸城瑞恒机械 临汾肉类斩拌机

产品名称	肉类斩拌机生产商 诸城瑞恒机械 临汾肉类斩拌机
公司名称	诸城市瑞恒食品机械厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省诸城市人民医院西2.5公里路北（壳牌加油站东临）
联系电话	13793650300 13793650300

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市瑞恒食品机械厂

斩拌机的保养九大技巧：

- 1、本机应由专业人员操作，并能熟练掌握该机的基本技能。
- 2、开机前必须检查刀头是否紧锁，临汾肉类斩拌机，锅内及肉料中是否有异物，切忌将其带入锅内。
- 3、每次的斩拌量应少于80%的锅容量。
- 4、工作时，首先启动搅拌速度按钮，再缓缓的上料，出料过程也应在慢速过程中。
- 5、正常加工时应保持锅盖封闭状态，切勿将手伸入锅中锅盖下面触碰刀刃。
- 6、斩拌机使用检查时将转到从低速往高速慢慢控制，按照需要进行转锅和转速的调整。工作结束先将“转锅”停止，在逐级停止“转刀”按照“先开刀，后开锅，先停锅，后停刀”的原则。
- 7、每天工作结束后，应及时对机器进行清洗，防止时间久后，原料进去轴承等缝隙固化，肉类斩拌机销

售，影响使用，清洗时注意不要用水直接冲洗操作台，可用湿抹布擦拭。

8、斩拌刀应定期检查其磨损情况，迟钝了需及时打磨，可以用油石，打磨时每把刀的重量应该一样，肉类斩拌机供应商，保持各个刀片与斩锅间隙一致，如此可延长刀具使用寿命。

9、工作中如发现声音异常应立即停机检查。

斩拌机操作流程

- 1、每班工作前应检查并调整刀组紧固螺栓，确保斩刀紧固和刀尖与锅沿间距在1-1.5mm之间。主轴前端的索紧螺母，应每班拧紧一次，肉类斩拌机生产商，防止斩刀松动。
- 2、高速斩拌机开机时严禁将手伸入斩锅的刀盖下面，以免发生人身伤害。
- 3、不要将任何物体放在机体盖上，防止斩拌机运转时产生震动，将其滑入斩锅内，导致斩切刀的断裂而发生重大事故。
- 4、高速斩拌机开机前检查刀片是否迟钝，转盘内是否有异物以及卫生情况。
- 5、对准备往斩锅中倒入的物料要认真的仔细检查，绝对不允许有骨头、石块、铁属等硬物以防损坏刀具和发生重大事故。
- 6、加料（按工艺要求200斩拌机总重量不得超过100-140kg）后，开启转盘后开启斩拌刀带速（由低速向高速）。
- 7、斩拌时请注意物料的温度，必要时加入冰决。
- 8、严禁斩锅和刀轴频繁启动，以防减损机械寿命。
- 9、液压系统应注意手动停止，防止液压系统损坏。

斩拌机的分类

斩拌机可以分为真空斩拌机和非真空斩拌机两大类。

真空斩拌机的优点是避免空气打入肉糜中，防止脂肪氧化，保证产品风味；可释出更多的盐溶性蛋白，得到很好的乳化效果；可减少产品中的细菌数，延长产品贮存期，稳定肌红蛋白颜色，保护产品的优质色泽，相应减少体积8%左右。

诸城市瑞恒食品机械厂，供应滚揉机，斩拌机，绞肉机，切肉机，肉丸机，切片机，盐水注射机，灌肠机，丸子机，切丁机，切块机等产品，欢迎大家来电咨询！

肉类斩拌机生产商-诸城瑞恒机械(在线咨询)-临汾肉类斩拌机由诸城市瑞恒食品机械厂提供。诸城市瑞恒食品机械厂（www.zcruiheng.cn）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支敬业的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。诸城瑞恒机械——

您可信赖的朋友，公司地址：山东省诸城市人民医院西2.5公里路北（壳牌加油站东临），联系人：李家义。