

奥泽食品机械 切割设备供应商 湖北切割设备

产品名称	奥泽食品机械 切割设备供应商 湖北切割设备
公司名称	奥泽食品机械（武汉）有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	湖北省武汉市黄陂区盘龙城汉口北大道88号第F区一楼1879-1880
联系电话	13971676897

产品详情

切肉机的注意事项

- 1、工作时，切勿将手靠近以免切伤，四周不得靠近危险品，以免发生危险事故。
- 2、机器设备滑轮部位，清洗后要用食用油或机油润滑，减少磨损，增加设备使用寿命。
- 3、定期检查蜗轮减速机内的润滑油是否耗损减少，如果油量低于透明油量镜时，需要注加。
- 4、设备工作一段时间，需将连接设备两端放油盒的阀门打开放油，厨房切割设备，以免油盒内的油满溢出。

奥泽食品机械（武汉）有限公司是以中心厨房设计，中心厨房设备等业务为主的公司。为餐饮连锁、中心厨房、食品厂、高校、事业单位等集成服务。

AZ-801型多功能切菜机（台湾原装）

功能：用于根茎类切片、切丝、切丁工作，叶菜类切长度、切丝、切片工作。

优点：1.多功能切菜机适用于食品加工厂、中央厨房及饭店餐厅；2.可依客户需求快速更换刀具；3.操作容易、故障率低、可降低人力成本；4.零件拆解容易而且可用水洗；5.能够简便快速地进行拆换切割刀作业及保养维修工作。

切肉机的用途说明

- 1、数控冻肉切片机是模拟手工切片的原理采用变速箱传动，自动进料的原理，自行研制而成。
- 2、一次可切2卷（板）羊肉哦或肥肉。机器采用PLC控制，步进电梯传动，解决了机械切片故障率高的难题，真正意义上实现了自动化。双导向推进，自动推进，起刀高度20CM，裁切高度16CM，可立着切肥牛板，调节薄厚不用停机，可根据自己所需要的厚度在数控开关自动加减。
- 3、工作台面采用有机塑料板制作，保证食品安全，切割设备供应商，卫生。
- 4、肉卷无需减冻，可直接上机操作，并可切出多种卷型（粗卷 细卷 长卷），成型美观，湖北切割设备，整齐，并成排连状，容易包装，加工效率高，安全，节省人工。是大型火锅店，大中型牛羊肉批发商的推荐设备。

奥泽食品机械(图)-切割设备供应商-湖北切割设备由奥泽食品机械（武汉）有限公司提供。奥泽食品机械（武汉）有限公司（www.ozejt.com）是湖北 武汉 ,辅助包装设备的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在奥泽食品机械领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创奥泽食品机械更加美好的未来。