

武汉多功能切菜机 奥泽食品机械有限公司

产品名称	武汉多功能切菜机 奥泽食品机械有限公司
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

切菜机的注意事项

切菜机作为一种食品机械，经常会与各种各样的食材、物料相接触，这些物料食材中有酸性的、有碱性的，这些化学物质都将对切菜机和果蔬清洗机的主要零部件造成各种程度的腐蚀，特别是梅雨季节阴暗、潮湿更容易使各项零部件设备出现问题，

必须有正常水源供应及排放的管道，机器在工作时需要排放一定的蔬菜汁液，及需要定时的冲洗，保证工作环境的卫生。必须保持在宽敞环境下使用，在切割蔬菜类产品过程中，会堆积大量蔬菜成品和蔬菜的汁液，如环境不够宽敞，容易诱发的意外。

切菜机的注意事项

- 1、长时间不使用切菜机、果蔬清洗机时，请放置在干燥、通风的地方。
- 2、每次使用过后需及时清洗，确保清洁，确保无食材、物料、的残渣在内。
- 3、定期给关键零部件、螺丝上油，鉴于此食品机械的特殊性，上油可用高品质的橄榄油进行润滑。
- 4、定期检查关键部位，做好维护工作，再好的机械，没有人细心的维护，使用寿命终究是不会长远的。

尽量保持环境通风，在机器设备工作过程中，会产生大量碎屑，水雾，而机器会产生一定热量，保持通风会减少工作空间温度，使蔬菜有效保持新鲜。

切菜机使用前的准备工作

- 一 加工前应认真检查待加工食品，发现有变质迹象或者其他感官性状异常的，不得加工和使用。

二、食品原料在使用前应洗净，多功能切菜机，动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料应分池清洗，禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时消毒处理。

三、易腐烂变质食品应尽量缩短在常温下的存放时间，加工后应及时使用或冷藏。

切菜机采用半月刀盘和半月调节盘结构，不需更换刀片，只需使用不同料斗，和板动倒顺开关即可进行切丝或切片工作。是萝卜、土豆、芥兰头、红薯等瓜果类蔬菜切片或切丝的理想厨房设备。切菜机的组成部分主要有机架、输送带、压菜带、切片机构、调速箱或塔轮调速机构等。

武汉多功能切菜机-奥泽食品机械有限公司由奥泽食品机械（武汉）有限公司提供。奥泽食品机械（武汉）有限公司（www.ozejt.com）位于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。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前奥泽食品机械在辅助包装设备中享有良好的声誉。奥泽食品机械取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。奥泽食品机械全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。