

宏达输送 网带线 网带

产品名称	宏达输送 网带线 网带
公司名称	宁津县宏达输送设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	宁津县城南开发区东首
联系电话	18753448406

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：宁津县宏达输送设备有限公司

食品网带

1. 功率选择。选购食品网带加工机时，以功率较大为好，因为功率大，一次加工食品网带量就多。另外，由于电动机的功率大，即使加工的食品网带多一些，电动机也不易烧毁。而小功率的食品网带加工机只要加工食品网带数量稍多，电动机就会发热，严重时还会散发出焦糊味，次数过多极易烧毁。一般从长远角度考虑，应选择功率大点的的机型。

2. 日常拆洗。食品网带加工机在加工食品网带时，料杯、刀具及机身的有关部位极易黏附上油脂、碎屑或残汁等污物，所以加工完食品网带后要立即把这些部件从机体上拆下来进行清洗。

3. 正确使用。首先要将机座放置在平稳牢固的台面上，先将要碾磨、搅拌的食品网带切成小块(有骨头的要剔出骨头)，再放入杯内，网带，然后再接通电源。在加工肉类食品网带时宜选用高速档或点动档，采用断续加工方式。如果是进行切丝或切片加工时，金属网带，宜选用中速档，同时要注意送料压力均匀。如果是对食物进行碾磨、搅拌、混合式加工时，宜选用低速档，机器一次运转时间不要超过15分钟，也可以采用点动档。若打豆浆、米浆等，事先要将黄豆、大米淘洗干净，浸泡3小时--4小时。加工机的料杯、刀具不能混合使用。

4. 注意安全。采用高速档时，由于电动机转速很高，所以每次操作时间不要超过5分钟，是转转停，以免电动机过载，温升过高，造成电机烧毁；加工机转动时，严禁将手指、筷子、刀、叉、匙等硬物伸入其内，以免发生危险；禁止空载、超载运行，也不要超时运行，否则易烧毁电动机；搅拌杯内严禁注入高于60 的热水，以免塑料变形；电源插头未拔离插座之前，不宜拿取食物和拆卸刀具，以免不慎误按电源按钮，网带线，造成损伤；机座切忌浸入水中清洗，以免造成漏电和烧毁电动机；加工机长

期不使用时，要清洗干净并抹干水分装入包装箱内，放在干燥的地方贮存。

烘干机网带

网带的配备宜大不宜小，因为多数情况下收获季节遇上雨季时，才需要发挥网带制作用。烘干需求量大，机器生产率小不能解决问题。国家及地方的储备库存、粮食集中的产区应有大中型网带。固定式网带的服务半径宜小不宜大，以减少运输距离，降低成本，提高效益。宁津县宏达输送专业生产网带。

多功能食品网带加工机是一种机械、电气结合产品，目前市场比较热销。该机有台式和座式两种，可把肉类、瓜果、蔬菜加工成片、丝、馅、泥等，也可和面、榨汁，还能进行粉碎、碾磨、混合等，而且一次可加工处理较多的食物。

耐高温网带顾名思义因为这种网带可以耐的温度所以称耐高温网带，材质主要是304和2520这两种，网带生产厂家，这种网带主要用在金属退火炉上使用，有两边带链条、链板的也有不带的，螺距多种多样。

耐高温网带：网带用较粗的串轴连接，两边镶有同一高度的挡板，能承受较重的物品，并且能防止物体滑落网带。主要用于物体的清洗、热处理。耐高温网带：网带做好后，把网带的两边按一尺寸折成直角，能防止物体滑落网带。主要用于物体的清洗、热处理。

宏达输送(图)-网带线-网带由宁津县宏达输送设备有限公司提供。宁津县宏达输送设备有限公司（www.hdwds.com）为客户提供“网带输送机,滚筒输送机,链板输送机,不锈钢链板”等业务，公司拥有“宏达”等品牌。专注于链条、链轮等行业，在山东德州有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：周经理。