

得利斯牌斩拌机125 斩拌机

产品名称	得利斯牌斩拌机125 斩拌机
公司名称	得利斯集团有限公司
价格	58000.00/台
规格参数	种类:斩拌机 品牌:得利斯牌 型号:125
公司地址	山东省潍坊市诸城市昌城镇
联系电话	0536-6339999 13963687155

产品详情

种类	斩拌机	品牌	得利斯牌
型号	125	电压	380 (V)
功率	20 (kw)	净重	1380 (kg)
包装	塑料薄膜	外形尺寸	2300*1200*1300 (mm)
产品用途	斩碎、搅拌	适用范围	肉制品加工厂设备

一、简介

斩拌机是肉类制品生产制作工艺中的一个关键设备，是制作肠类、丸类制品的必要设备，它不仅能将块状原料精细的切碎，还能同时将其它原料如水、调味品等附加原料一起搅拌成均匀的乳状物，它使原料的乳化程度是其它食品机械所不能达到的，且不会出现脱油现象。要改善产品口感，提高产品的出品率都应首选斩拌机。提高生产率降低劳动强度也应首选斩拌机，提高产品质量，延长保质期更应该首选斩拌机。

二、开机前准备工作

首先将设备固定平稳，注意四角与地面牢固接触，然后配接电源。试车前先检查斩拌机刀及其他部位是否在运输过程中有松动现象，确认无误后方可试车。试车前点动出料器开关或锅开关（转锅为逆时针），若出料器或斩锅反方向旋转需调换电源线路后方能试车。（40型斩拌机无出料器，需点动转锅或低速观察斩刀旋转方向判断接线是否正确。）

三、合理使用斩拌机

斩拌机斩刀的锋利和高速都是您在使用过程中要时刻注意的，希望你制定的斩拌工艺符合斩拌机的技术参数。过多的装料或一次斩拌时间过长都不会达到理想的工艺效果，冰肉斩拌机尤其要慎重，建议你斩拌冰肉时要先将块状变成片状，或最好斩拌半解冻状小块肉，且忌斩大块状冰肉，以免发生损刀事故。使用过程中要时常检查各部位的润滑、螺栓松紧度等，斩刀要注意修磨或更换，更换后按原顺序安装，

紧固螺母为左丝。正确合理的使用斩拌机会延长其各个部位的使用寿命。

四、安全使用斩拌机

我厂生产的斩拌机带开盖断电保护功能，但你不能因此忽略了安全，不安全的操作可能对机对人产生伤害，请你注意不能在开机时开盖，不能使用金属制品翻动斩料，设备工作时不准将身体的任何部位进入盖内。出料后清洗时必须断电操作，清洗时尽量不要对电器部分直接喷水，以免损坏电器系统。