

真空搅拌机厂家 瑞和食品机械 真空搅拌机

产品名称	真空搅拌机厂家 瑞和食品机械 真空搅拌机
公司名称	诸城市瑞和食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省诸城市朱家村工业园
联系电话	13656366399 13656366399

产品详情

如何避免拌馅机的刀具断裂

有用户在使用拌馅机时，一段时间好会出现刀具出现缺口甚至是断裂的现象，为此我们一定要注意安全，瑞和给大家一些避免拌馅机的刀具断裂的建议：

关于拌馅机刀的选材，应选择不锈钢为宜，普通工具钢如9SiCr或8MnSi不太适宜，且在高硬度下容易发生疲劳断裂和脆性断裂。采用普通工具钢加镀层以防止接触污染的方法，高粘度抽真空搅拌机，是不可取的。镀层脆性且极易脱落。在大应力作用下，镀层易裂，真空搅拌机厂家，促使产生点状腐蚀，而成为断裂根源。肉类机械加工刀具，特别是拌馅机刀具是在高速旋转中工作的工具。

1、操作者应严格按操作规程使用拌馅机，经常观察真

空拌馅机的运转情况，并在班前班后填写记录。

2、保证真空拌馅机完整，真空搅拌机，附件整齐，安全防护装置齐全，调味料真空搅拌机，线路、管道完整无损。

3、要经常擦拭真空拌馅机的各个部件，保持油垢、无漏油，运转灵活。

4、应按正常运转的需要，及时注油和换油，并保持油路畅通。

5、经常检查安全防护装置是否完备可靠，保证设备安全运行。

拌馅机的安装、使用及注意事项的知识，希望对大家是有帮助的。

- 1、设备应平稳的安装在坚实的地面上。
- 2、检查箱体内存否存有杂物，将箱内清理干净。
- 3、接通电源，先观察电源指示灯是否发亮，如果不亮，只需将电源输入线的任意两线相互换接即可。
- 4、装料时应不超过箱体的2/3为宜，搅拌时由内旋外旋间转换由停止过渡。
- 5、禁止坚硬的块状物进入转动中的搅拌箱内。
- 6、出料时将锁销拔出，即可按出料按钮出料，回位后将其锁住。出料过程中绞拢亦可转动，绞拢转动时严禁身体的任何部位接触绞拢，以免造成不必要伤害。
- 7、使用完毕清理设备应在断电情况下进行，应用洁净的湿布擦洗，禁止用水直接冲洗。

诸城市瑞和食品机械有限公司，是从事肉类加工机械开发、设计、制造、销售于一体的企业，经过不懈努力，瑞和食品机械已成为肉食加工机械行业具有较强竞争能力的制造商。

真空搅拌机厂家-瑞和食品机械(在线咨询)-真空搅拌机由诸城市瑞和食品机械有限公司提供。诸城市瑞和食品机械有限公司(www.ruihejixie.net)为客户提供“蔬菜清洗机，巴氏杀菌机，洗筐机等”等业务，公司拥有“瑞和机械”等品牌。专注于果蔬加工设备等行业，在山东潍坊有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：李经理。