

# 章丘新金龙炊具厂批发供应莲藕切丝机、莲藕切片机

产品名称	章丘新金龙炊具厂批发供应莲藕切丝机、莲藕切片机
公司名称	章丘市新金龙炊具厂
价格	.00/个
规格参数	种类:果蔬加工设备 品牌:新金龙 型号:CHD-40型
公司地址	章丘市刁镇李家村
联系电话	86 0531 83506168 13210523667

## 产品详情

种类	果蔬加工设备	品牌	新金龙
型号	CHD-40型	功率	0.75 ( kw )
电压	220/380 ( V )	外形尺寸	590*660*1115 ( mm )
产品用途	用于各种根茎类蔬菜的切片或切丝	净重	75 ( kg )
包装	应客户要求定制	适用范围	果蔬加工厂设备、冷冻食品厂设备、休闲食品厂设备、酒厂设备、西餐店设备、饮品店设备、茶餐厅设备、咖啡店设备、其他
营销	新品		

### 1概述

#### 1.1用途

我厂生产的hdc-40型多能切菜机喂料形式有两种。推杆式适用于各种根茎类蔬菜切片或切丝，经过改制的机器还可以将胡萝卜等蔬菜，加工成标准长度的丝；料斗式适用于加工大蒜片、姜片、洋葱丝。是蔬菜加工行业制作保鲜蔬菜和脱水蔬菜较理想的加工设备。

#### 1.2特点

该机采用旋转的刀盘切削，将各种蔬菜加工成片状或丝状，具有切面质量好：制品厚薄及大小均匀、切面组织新鲜、不破坏纤维组织。同时该机切菜效率高、操作方便、能耗低、卫生、安全、高效、是蔬菜加工行业的理想设备。

## 2结构特征与工作原理

### 2.1主要结构（有两种结构形式）

2.1.1料斗式主要有机架、旋转刀盘、传动部分、料斗等组成，适于体积较小的蔬菜切片（如大蒜片、姜片、毛芋头片等）。（参见图1结构简图）

2.1.2推杆式主要有机架、旋转刀盘、传动部分、输菜部分等组成适于体积大的蔬菜切片或切丝（如土豆、莲藕、萝卜、黄瓜等）。（参见图2结构简图）

2.1.3本机与蔬菜接触部位均采用铝合金及不锈钢材料制作，保证长期工作不锈、不蚀、无毒、无害，符合食品加工机械卫生

2.2.2如图2，工作时将蔬菜放入送料盒，手推推杆将菜送入，高速旋转的切刀将蔬菜切成片状或丝状。

## 3技术参数

a.生产能力：400kg/h

b.切刀转速：600r/min

c.电机功率：y802-4 0.75kw

d.额定电压：380v 3~

e.额定频率：50hz

f.防水等级：ipxi

g.普通v带：a710-2 a737-2或a838-2（切大蒜片时使用该型号）

## 4尺寸、重量

4.1外形尺寸：590 × 660 × 1115mm

4.2机器重量：75kg

## 5安装、调试

5.1使用前将机器放置在干燥、通风的水平地面上，确保机器工作平稳、可靠。

5.2使用前对各部位进行检查，紧固件是否在运输途中松动，开关及电源线是否因运输而破损，料斗或料盒内是否有异物。

5.3检查电源电压是否与本机使用电压相符合。将电源软线伸长，把带有接地符号的黄绿线芯可靠接地，把其余三条线芯（配置单相电动机时为两条）分别接到开启式负荷开关（闸刀开关）断开时的引出端子上。

5.4工作前打开前门，用手拨动转盘观察是否有磕碰刀具的现象，如果有则将转盘上的紧定螺栓松开，稍微向外移动转盘，然后紧固紧定螺栓。图1结构应接好水管，以备工作时使用，冲水的大小根据实际情况调节。

5.5 闭合开启式负荷开关，启动开启按钮，视切刀运转方向是否正确，从入料口观察逆时针转动为正确，否则调整电源线，待切刀运转方向正确后空载试运转，各部位无异常方可试机。

## 6 使用、操作

6.1 正常工作前先试切，观察所切蔬菜规格与要求是否一致，否则应调节（或更换）片刀及更换相应的丝刀垫片，调整无误后进行正常工作。

### 6.2 刀具的调整

6.2.1 图1结构是山片刀直接在刀盘上，蔬菜的切片厚度山片刀的厚度或使用垫子的厚度来决定，通常情况下不需要调整。

6.2.2 图2结构山片刀和丝刀组成，片刀用螺钉固定在转盘上，能进行调节。丝刀是组合件，由刀盒、丝刀、垫片组成，此组合件用螺钉固定在转盘上，能进行调节。正确地调整刀具应注意下列事项：

a. 片刀固定于转盘上，可用螺钉来调节片刀与转盘侧面的间隙。调节方法：松开紧固螺钉，调整调节螺钉使片刀与转盘的间隙适当后，拧紧紧固螺钉。

b. 丝刀盒安装在转盘上，也可进行调节，调节的方法：松开紧固螺钉，调整调节螺钉，使丝刀的刀尖高出片刀刃0.5—1mm，然后紧固。

c. 在调节片刀时，当调整的尺寸过大，可能有刀组碰到送料槽的现象。此时应调整转盘，使刀组与送料槽的距离保持在1—1.5mm范围之内。调整方法：松开紧定螺钉拧入两个m12螺栓（转盘上有2-m12孔），顶到壳体底盘上，拧入螺栓使转盘外移至适当位置；当转盘靠外时可松开两m12螺栓，用锤头轻击转盘使间隙合理为止，然后拧紧紧定螺钉，把两m12螺栓卸下。

d. 菜丝的宽度由刀组之间的垫片决定，是通过更换丝刀垫片来实现菜丝尺寸的变化；菜丝的厚度由片刀与转盘的间隙来决定，通过调整片刀来实现尺寸变化。

## 7 常见故障分析与排除（见下表）

故障现象	产后原因	排除方法
所切蔬菜切面不光或效率低	丝刀损坏	更换丝刀
	切刀用钝	用机械方法修磨刀具
切刀运转方向相反	电源接反	调整接线
切菜时速度变慢	三角带松动	松开2-m12螺母，向下调整电机板后，备紧两端螺母
		松开轴承座m8螺栓，使皮带松检紧适度后，然后紧固螺丝母
电机自动断电	过载	切断电源，清理入料口内

## 8 安全保护装置及注意事项

本机安装有护板、门板组合，在没有安装好护板及未关闭牢固门板组合的情况下，请不要进行工作，以免发生意外伤害。

### 8.1 注意事项

8.1.1 机器运转中，切勿用手或硬物伸入入料口，以免造成人身伤害和损坏机器。

8.1.2 工作中切勿将异物夹杂在蔬菜中，投入料斗或料盒内，以免损坏刀具和发生意外伤害。

8.1.3 机器维修中，切勿启动开关，以免发生危险。

8.1.4 在拆卸或清理刀具过程中，不要用手直接触摸刀刃，以免造成人身伤害。

8.1.5 机器运转中，不要进行任何形式的维护和保养，以免造成人身伤害。

## 9 保养、维修

所有的维护和保养工作都必须在切断电源的情况下进行。

定期对机件进行清洁，对传动皮带、轴承等运行零件进行保养，能够使用机件不致于过早损坏。

9.1 每次用完后，对该机认真清洁一次，确保清洁卫生，清洁时不得用锐器清理料槽及切刀，严禁直接用喷水管冲洗。长时间不使用时，将刀具涂上食用油防锈。

9.2 轴承内每半年更换一次润滑脂，选用钙基脂。

9.3 在工作过程中，如果机器声音不正常必须立即停机检查，待故障排除后方可继续工作。

## 10 运输、贮存

10.1 产品在运输过程中，严禁磕碰、歪倒、倒置，以免损坏机器，影响使用。

10.2 产品在长时间不用的情况下，要贮存在干燥、无腐蚀性气体的环境中，不要与腐蚀物接触，以免产品受损。