

绞切机哪款好

生成日期: 2025-10-22

绞肉机

维修保养:

①预切孔板、孔板和绞刀片的研磨。把用钝的预切孔板、孔板、绞刀片安装在电磁吸盘上进行磨光，然后转动其工件再进行研磨，之后，再一次转动工件再进行研磨，直到表面完全光洁一致为止。

②螺杆接轴的扁方处若严重磨损会导致损坏(刀壳因受大的压力而破裂)。

③清洗工作。绞肉机可以用手擦洗，也可用高压清洗器，并可用适量的洗涤剂;工作完毕后先卸下螺杆紧固螺帽，再将挡圈、孔板和绞刀一件件取出用热水全部清洗干净;清洗过程中，一定要注意严禁把水直接冲洗到电气设备上。

④润滑。齿轮减速箱应加注40号机械油，加油运转7~10d后应更换新油，并将内部油污冲净，以后可每3~6个月换油一次。每日检查一次润滑油的油位;绞刀箱、螺杆锁紧帽、预切孔板、孔板、绞刀片等直接接触肉类的零部件，每日工作后都要清洗干净，然后加注使用油脂;电动机的轴承每年换油一次，采用锂基润滑油脂。绞肉机使用一段时间后，要将绞刀和孔板换新或修磨。绞切机哪款好

压面机安全操作规程一、压面机安全操作规程1、压面机在使用前，应对滚压轮及各种附件按需要在断电情况下进行安装调正，确认正确牢固时，方可进行运行。2、压面操作时，严禁手指接近滚轮，不得在运转时用手送压面条及扣压轴轮。3、压杆、滚轮等严禁放在托盘上，以防掉下砸伤脚面或其他。4、使用完毕后切断电源，要对压面轮及其他可卸部件进行单独清洗，严禁用水冲洗带电设备。二、使用方法1、轧片工序：先将准备好的水和面按：1或:1h混合均匀，再将两轧辊调成较小间隙。（调节旋钮旋转一周前进），轧辊运转中将湿面粉由面斗装入两辊夹缝内，使混合不均匀的颗粒碾平，第二便是当增大间隙，将其轧成面片，七条前的面片映在3-5毫米，用卷面辊卷好，放在面棍支架上。2、切条工序：将所要切制面条规格的切面丝刀推入丝刀口，使丝刀传动齿轮预计内齿轮接触，用手转动带轮或由扳手转动轴头，顺时针旋转时向里推进丝刀，轧辊可转动时证明齿轮咬合好。将轧面棍调至无间隙，然后旋钮送回约，即为出条片厚，这时可进行切条工作。将放在面斗支架上的面片端用手领入转动的两辊间隙，经再次轧制后自动进入丝刀，切出面条垂入托盘。见到出片端头弯曲不能入丝刀时，客厅机将弯头去掉。绞切机哪款好绞肉机工作时，由于物料本身的重力和螺旋喂料器的转

动，物料被连续送至切刀的边缘进行切割。

RONDO龙都压面pas3000HD品牌[RONDO瑞士龙都型号pas3000HD/种类：电脑开酥机，全自动压面机，起酥机电压[3*200-480V/50HZ功率：尺寸[1260*3820mm滚筒长度[660mm压面范围：（压面速度可调）净重[420[Kg[产品用途：面皮开酥，起酥层次适用范围：面包房设备、西餐店设备、休闲食品厂设备台新代理ROND PAS3000压面机/起酥pas3000HD特点：用户界面友好pas3000电脑起酥压面机可以存储50个单式或复合式程式。通过控制面板的键盘，可以给50个程式分别命名，且操作非常简单；电子面板可以存储1个单式或复合式程式，可以设计5个连续操作步骤，支持手动/自动操作20个程式，设置的菜单程序可存储至USBpas3000HD适用于处理不同的面团，由电眼监控面带宽度，自动撒粉机使撒粉量小且效果好，自动卷面且速度可调，压面速度可调，设备坚固耐用适合连续型生产pas3000HD清洁方便：可折叠工作台，撒粉机带有粉尘挡帘。

绞肉机的原理是bai[

当绞肉机工作时du[由于物料本身的重zhi力和螺旋喂料器的转动dao[物料被连续送至切刀的边缘进行切割。

因为螺旋给料机后面的螺距应该比前面小，但是螺旋轴后面的直径比前面大，这会对物料产生一定的挤压力，迫使切割的肉从格栅的孔中排出。

在正常情况下，不需要对绞肉机底盘进行维护，主要用于电力线路的防水和保护，避免对电力线的损坏和清洗。

磨肉部件的日常保养，每次使用后，需拆卸三通磨肉机、螺杆、刀片孔板等。去除残留物后，将其按原始顺序装入。

该方法的目的是确保机器和加工食品的卫生，另一方面，确保肉类粉碎部件的拆卸和组装的灵活性，并便于维护和更换。叶片和孔口是易损件，使用一段时间后可能需要更换。

切菜机不错，性价比高，产量大，价格合理；

三、用途

各种冻肉、鲜肉、鸡骨架、鸭骨架、猪皮、牛皮、鸡皮、鱼类、水果、蔬菜等。

四、结构

绞肉机主要由送料机构、切割机构和驱动机构等组成。

1. 机架 2. 绞刀 3. 挤肉样板 4. 旋盖 5. 绞筒 6. 绞笼 7. 料斗 8. 减速器 9. 大皮带轮 10. 电机 11. 三角带 12. 小皮带轮

送料机构：包括料斗7、绞笼6和绞筒5。其作用是输送物料前移到切割机构，并在前端对物料进行挤压。

切割机构：包括挤肉样板3, 绞刀2, 旋盖4。其作用是对挤压进入样板孔中的物料进行切割。样板孔眼规格有多种，可根据不同的工艺要求随时旋下旋盖进行更换。

驱动机构：包括电机10、皮带轮9、12、减速器8、机架1等。

但它们的间隙又不能过大，过大会影响送料效率和挤压力，因此这部分零部件的加工和安装的要求较高。绞切机哪款好

绞肉机工作前将绞肉刀安在输料螺旋输送机前端。绞切机哪款好

一、绞肉机简介

绞肉机是肉类加工企业在生产过程中，将原料肉按不同工艺要求加工规格不等的颗粒状肉馅，以便于同其它辅料充分混合来满足不同产品的需求。

绞肉机为系列产品；工作时利用转动的切刀刃和孔板上孔眼刃形成的剪切作用将原料肉切碎，并在螺杆挤压力的作用下，将原料不断排出机外。可根据物料性质和加工要求的不同，配置相应和孔板，即可加工出不同尺寸的颗粒，以满足下道工序的工艺要求。

二、绞肉机特点

采用质量304不锈钢制造，对加工物料无污染，符合食品卫生标准。经特殊热处理，耐磨性能优越，使用寿命长。该机操作简单、拆卸组装方便，容易清洗、加工产品范围广，物料加工后能很好地保持其原有的各种营养成分，保鲜效果良好。可根据实际使用要求随意进行调节或更换。

绞切机哪款好

贵州世纪汇源机械设备有限公司是一家有着雄厚实力背景、信誉可靠、励精图治、展望未来、有梦想有目标，有组织有体系的公司，坚持于带领员工在未来的道路上大放光明，携手共画蓝图，在贵州省贵阳市等地区的机械及行业设备行业中积累了大批忠诚的客户粉丝源，也收获了良好的用户口碑，为公司的发展奠定的良好的行业基础，也希望未来公司能成为*****，努力为行业领域的发展奉献出自己的一份力量，我们相信精益求精的工作态度和不断的完善创新理念以及自强不息，斗志昂扬的企业精神将**汇源机械设备和您一起携手步入辉煌，共创佳绩，一直以来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，员工精诚努力，协同奋取，以品质、服务来赢得市场，我们一直在路上！