

遵义切菜机厂家

生成日期: 2025-10-23

全自动压面机的使用与保养1、设备由物流发往客户，客户在收货前要检查是否因为物流原因造成的损伤，全自动压面机，及时与厂家联系退回，损伤由物流公司承担，如果签收后发现磕碰将自己承担。2、设备放置平稳地面，放置机器运转晃动造成危险，全自动压面机厂家，找专业电工接通线路。3、检查设备各部分是否有松动现象，运转部分是否有杂物异物，山西全自动压面机，检查做工作前准备。4、使用时将和好的扁状的面放入下输送带，撒上适当干面粉，调整好轧辊间隙，开动设备开始压面。5、使用完后要将输送带、轧辊擦拭干净，长时间放置不用要在轧辊上涂抹食用油防锈。自动压面机是我厂单位经过市场调研和征求用户意见吸收国内、外各类机型特点而开发的新产品。该机适用于各食品制作单位及大专院校和大、中型食堂、饮食单位，全自动压面机，揉压各种酥韧性面团。由于采用了我厂**技术，使面团输送、折叠和揉压自动连续完成，无需人工翻动及折叠，即卫生又安全。它的研制成功填补了国内饮食加工机械一项空白，深受用户青睐。它具有自动化的性能，更是配置各类面食加工生产线的理性设备。我公司密切关注食品机械制造生产的发展趋势。遵义切菜机厂家

小型包子机始终追随世界先进水平，不断创新，追求完美。在新老客户的支持和关照下，世纪汇源产品**国内外市场。贵州世纪汇源机械设备公司产品已广泛应用于面制品加工、先进冷冻调理食品加工、农副产品加工、畜牧产品加工、渔产品加工、食品输送系统等行业，并赢得了国内外广大用户的赞誉和信赖。小型包子机能做蒸包子、小笼包、灌汤包、杂粮包等多种口味的包子。人们的灵活应用，结合包子机器的现代化科技成型原理，实现一机多用是完全可以的。小型包子机厂家直销，质量保障，值得信赖，曾获得国家多项**。小型包子机，生产过程完全自动化，只需1-2人即可生产，生产效率相当于手工包包子8-12人工作量，省时省力省工。遵义切菜机厂家家用绞肉机使用方法：把机身放在桌子边沿，将机身底部的固定螺丝拧紧，使机器能够夹紧桌面，固定牢固。

3工作前先试切，观察所切蔬菜规格与要求规格是否一致，否则应调节切片厚度或切菜长度，符合要求后进行正常工作。

4安装竖刀：先转动可调偏心轮，使刀架行至下死点后，再使刀架向上抬起1-2毫米，使竖刀与输送带接触后，紧固螺母把竖刀紧固在刀架上。说明：刀架抬起高度可根据所切蔬菜自行掌握。如果刀架抬起高度小，蔬菜有可能连刀；如果刀架抬起高度过大，有可能切坏输送带。

5切菜长度调整

切菜机调整：转动可调偏心轮，松开连杆紧固螺钉，切细丝可移动支点，由外向里（此时开口应朝上），切粗丝时可移动支点，由里往外（此时开口应朝下），调好后紧固调整螺钉。

制作过程：1. 和一块稍硬些的冷水面团和面时一手拿筷子一手拿水，一边往面里倒水一边搅拌，揉好的面团用保鲜膜盖上调10min再揉，这时水分都渗透到面里了，面团很轻松的就揉光滑了，此时用保鲜膜包好面团调30分钟以上效果更好。2. 将压面机固定好，压面机一共有6个档，从1倒6面皮就会由厚变薄，到第六道的时候薄如蝉翼。3. 取面团揉成细长条，用手压扁即可，表面沾满干粉塞进压面机档，然后每换一次档压面片一次，面条喜欢有口感，筋道的，可以只压至第四档，4. 取下摇手柄，放到粗面条一档，压出面条即可。全过程只需3分钟。制做过程非常简单，压面机可以制做出两种不同宽度的面条，宽的有5mm细的是2mm

事项/压面机编辑以往面食加工行业出现率比较高的是大中型非全自动压面机“咬手”，全国各地几乎每天都有几起压面机“咬”伤，被“咬”伤的生产工作人员轻则骨折，重则手臂残废，给社会和家庭带来了极其不良的影响。相比之下，家用小型压面机因其合理紧凑的设计，市场上还未有“咬手”的相关报道。绞刀刃口是顺着切刀转轴安装的。

1. 挑条机底座与挂面机前腿上的孔，用M10代冒螺栓联接，并调至中心。2. 挂面机的切面机头与挑条机的底轴用主机所带的链条联接并用调整轮调紧。调试方法：机器使用前，必须调试，调试的目的是使面条长度正中恰好搭在挑杆上。方法：开机前用手拉动链条挂勾，使左右挂勾对称，然后开机试轧面，根据面条悬挂的长短情况，停机拉动链条，调整到面条正好搭在面杆中间且下端齐整即可。挂面机生产线配置1、和面系统该设备由面粉提升机，面粉输送机、盐水混合器、和面机、电器控制柜几部分组成，把送来的面粉和混合好的盐水定量控制，形成雾化状态，使料坯颗松散，干湿均匀。2、压面、切条系统熟化机、复合机、压延机、切条机、给杆机、挑条机六部分连为一体完成面条的成型阶段。和好的料坯经10分钟熟化，搅拌使面粉充分吸水、膨化形成湿面筋网络，送入复合机同时制成两张面片，压和成一张，然后经四级对辊压延，以不破坏面筋组织的压延比压制出厚0.8~2毫米的面片。压好的面片经过切面刀，按不同规格切成。由自动给杆机把切成2400-2600毫米长的面条经挑条机提升到上架平行链上。3、自动上架尾端剪齐装置由提升、上杆、尾端剪齐、控制柜所组成。使家用绞肉机就成为食物的料理机，所以也被成为食物料理机。遵义切菜机厂家

工作时，先开机后放料，由于物料本身的重力和螺旋供料器的旋转，把物连续地送往绞刀口进行切碎。遵义切菜机厂家

一、操作前的准备作业

1、 运用前应检查设备是不是无缺，切菜刀片是不是尖利，特别是电气线路是不是安全。

2、 用60度以上温水将切菜机传送带及切片机清洗洁净。

3、 翻开电源开关 查询空转是不是正常。

二、切菜操作

1、 依据不一样产品的不一样质量需要，调度切菜机粗细旋钮。

2、 翻开切菜机电源开关，使切菜机正常作业。

3、 关好传动轴及刀片上的保护顶盖。不行逆向操作，违者后果自负。

4、 将待切的蔬菜均匀放入切菜机传送带上进行切制操作。

三、操作后的清洗作业

1、 用60℃以上的温水将切菜机传送带、切菜刀片、切片机，内部及托水盘收拾洁净。

2、 切菜机应放置在阴凉、通风、单调的场所。

遵义切菜机厂家

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！