

江西电动切肉片机价格

发布日期：2025-09-24

切肉片机日常维护：加油问题，1、切肉片机正常使用的情況下一年内不需重新加油；2、切肉片机润滑油品类为黄油；3、加油孔位置：机身顶部两个螺栓孔后部（背向绞肉部件的方向）的一个螺栓孔可方便加油（一定要加注黄油，不能加液体机油）。保养，切肉片机机箱部分正常情况下不需做维护保养，主要是防水和保护好电源线、避免电源线破损及做好清洁等。绞肉部件的日常维护：每次使用完毕后，需将绞肉三通、螺杆、刀片孔板等拆卸下来，清理残留物后再按原次序装回。这样做的目的一方面保证机器及加工食物的卫生，另一方面可保证绞肉部件拆装灵活，方便检修和更换，刀片和孔板是易损件，使用一段时间后可能需要更换。切肉片机改变刀栅中刀片的数量，可切割出不同尺寸的肉丁，组合方便。江西电动切肉片机价格

冻肉切片机的常见故障分析：机器不运转：检查插头接触是否良好，再检查插座保险是否熔断。仍不能排除故障则需由电气技术人员检修，非专业人士不可自行修理。机体带电：必须立即拔掉电源插头，检查接地是否良好，找电气技术人员处理。切片效果不佳：检查刀片是否锋利；检查冻肉温度是否在（0℃~ -7℃）范围；参考说明书磨刀方法重新磨刀片刃口。托盘走动不顺畅：走动圆轴加润滑油，调节走动方轴下方的顶紧螺丝。冻肉切片机工作时发出异响：检查机器螺栓是否松动，检查机器走动部分润滑油是否用完，检查刀片圆周有无碎肉。江西电动切肉片机价格切肉片机具有冻肉绞肉功能，省时、省力、保鲜、保质。

在使用切肉机是要注意：1、不要将手深入铡刀里，以防出现意外伤害。2、要将小铡刀平放在厨房的桌子或其他位置，以防倾斜造成的伤害。3、使用完之后只需用流动的水源进行清洗即可，清洗简单方便。人人吃饭，家家切食物，但是，日常生活中经常遇到冰肉、冰鱼等冷冻食物，逢年过节切鸡鸭鱼等体大带有骨头的鱼肉类，用菜刀用力过大，且容易损伤刀刃。用刀片、斧头剁切，对手很不安全，噪音很大，特别城市楼房传音很大，很不文明。采用厨房切肉片机，安全、轻快、无噪音，切块利索，家家适用。

切肉片机用途说明：1、数控冻肉切片机是模拟手工切片的原理采用变速箱传动，自动进料的原理，自行研制而成。2、一次可切2卷（板）羊肉或肥肉。机器采用PLC控制，步进电梯传动，彻底解决了机械切片故障率高的难题，真正意义上实现了自动化。双导向推进，自动推进，起刀高度20CM□裁切高度16CM□可立着切肥牛板，调节薄厚不用停机，可根据自己所需要的厚度在数控开关自动加减。3、工作台面采用有机塑料板制作，保证食品安全，卫生。4、肉卷无需减冻，可直接上机操作，并可切出多种卷型（粗卷细卷长卷），成型美观，整齐，并成排连状，容易包装，加工效率高，安全，节省人工。是大型火锅店，大中型牛羊肉批发商的选择设备。不锈钢切肉片机适合于各类肉食加工厂、酒店、餐厅、学校食堂等。

切肉片机的购买提示：1. 尽量选择正规的商店选购，对于切肉片机的不锈钢材质要求是304或者430，能够满足食品级需求，一定不要在小摊位选择，避免买到劣质钢材所生产的切肉片机。2. 切肉片机能够切出厚薄适中，能否利索切片，主要在于刀刃的锋利程度以及厚薄调剂片的距离，因此在购买时，注意这两点的检查。3. 选购切肉片机时，我们要注意选择能够任意调整食物切片厚度的产品，可以满足我们多方面的需要，如果只是一个厚度，使用起来比较麻烦。4. 如果是现场测试一定要按照卖家指导或说明书操作，避免伤手。切肉片机润滑油品类为黄油。江西电动切肉片机价格

切肉片机不损伤食物纤维组织，切面光滑新鲜。江西电动切肉片机价格

切肉片机的购买技巧：1. 看外观：选购切肉片机，我们要看机器整体是否完好，有没有出现线条不流畅或者部分凹陷的情况，是否有锈蚀的情况，如果有可能不是新品。2. 看到片：刀片作为切肉片机更主要的部分，我们选购时要查看刀刃是否完好，整体是否锋利，刀片整体均匀、光滑，如果出现刀刃缺损，说明产品质量存在问题，尽量不要选购。3. 试手感：不同的切肉片机整体的设计不太一样，尤其是手柄位置会影响整体操作的流畅，我们选购时，可以握住手柄，操作试试，看是否符合我们的使用习惯，如果不符合手感会差很多，更好不要选择。江西电动切肉片机价格