

黔东南绞肉机多少钱

发布日期：2025-09-22

和面机使用方法及安全操作规程一、和面机安全操作规程1、和面机在开机前应认真检查设备情况及电路情况，确认无误后方可开机使用。2、和面机反转时间不能过长，翻斗倾斜到位后应用刀断面团，正反转时手必须离開箱斗。3、和面机操作人员在机器运转过程中，不能将手放入箱斗内。4、和面机操作人员每天应往注油孔内加注润滑油；坚持每天清理，保持和面机清洁，三个月更换一次机油。5、每台和面机都应有专人管理，维修或和面完毕需清理剩面时，应先察看是否断电，再进行下一步操作。6、如果发现设备运转异常，应立即关掉电源，通知保障部维修。二、使用说明：1、接通电源，使运行无异常后，方可进行下一步。2、把待和制面粉、水及添加剂先后倒入和面斗内，将盖子盖好，到顺开关手柄扳在“顺”上，搅拌器开始正转。3、一般连续运转6—10分钟，面团和好，停机（手柄扳在“停”上），再拉动翻斗手柄，将面斗反倒，使手柄复位，档块受力，面斗固定后，扳动“顺”或“倒”开关，面团即被甩出。4、若有剩余，停机后，用刀将面团切断，再扳动“顺”或“倒”开关，面团即被甩出。绞肉机主要部件有：电动机、减速机、孔板、活动绞刀、预切孔板、锁紧装置等。黔东南绞肉机多少钱

电动绞肉机（1）电动绞肉机使用前先清洗各部分可清洗的零件）。（2）组装好后通电，待机器运转正常后，再添加肉块。（3）绞肉前，请先将肉剔骨切成小块（细条状），以免损坏机器。（4）通电开机，待运转正常后，再添加肉块。（5）添加肉块一定要均匀，不能过多，以免影响电机损坏，如发现机器运转不正常，应立即切断电源，停机后检查原因。（6）如发现漏电，打火等故障，应马上切断电源，找电工修理，不得私自开机修理。（7）使用完后关闭电源。然后将各部件清洗干净，沥干水后，放于干燥处备用。（8）使用前，参考使用说明书要求。不严格按操作规程使用，出现问题后果自负。黔东南绞肉机多少钱螺旋供料器在机壁里旋转，要防止螺旋外表与机壁相碰，若稍相碰马上损坏机器。

用压面机，所需的面团都要硬一些，太软的面团不但爱粘连，而且还会使压面机不好清理，而清爽的硬面团就不会出现这种情况，用完后压面机任何地方都不会沾上湿面，不需要做任何清洗与清理，只需将压面机严密的包好不沾上灰尘就可以了，下一次直接拿来就可以用。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饧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饧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□

不可否认，切菜机已经逐步成为后厨重要的帮手，而市场上的切菜机质量却参差不齐，令一些选购切菜机的人员眼花缭乱，那么究竟如何选择切菜机呢？

随着国内外食品机械的迅猛发展，市场上涌现出大大小小的切菜机销售商，质量参差不齐，各有利弊。作为采购方对比各个厂商的切菜机成了必做的功课之一，那么采购商在选购切菜机时应该注意哪些问题呢？

1、切菜机的食品卫生：切菜机的食品卫生是每一个使用切菜机的企事业单位不容忽视的问题，选购切菜机时一定要将切菜机的食品卫生放在首位考虑，切菜机本身是否使用符合食品安全的材质，能否减少操作切菜机过程中对果蔬的污染都是采购商首要考虑的问题之一；

绞肉机当然主要是为了绞肉。

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。

一般性能好的绞肉机电机一般是优质的，运转快但噪音不会很大。黔东南绞肉机多少钱

真正的绞肉比较简单，因为比较用力，所以比较好有男性操作，也可以二人配合。黔东南绞肉机多少钱

大中小压面机操作规范2014-07-24厨人展开全文压面机一、操作规范1. 检查电源是否关闭。2. 确认后，检查压面是否正常，并按需要调节压面间隙。3. 开启电源，压面机开始运行。4. 运转正常后，在压面机下料斗上撒少许干面粉。5. 在上面将调好的面慢慢送入压面，并在在下面接压出的面。二、注意事项1、慎防漏电，如有漏电、跳闸现象立即关闭总电源，报告主管处理。2、操作中要注意送面与接面过程中手与机的距离，慎防压伤。3、注意防止压好的面掉落地上，必须放接收盘接面。三、清洁1、保持设备清洁。2、机器工作完待机静止时，用温水加洗涤剂用抹布清洁。3、再用清水清洁，然后用干抹布擦干水渍。四、保管1、每日对设备、线路作检查。2、定时定期对设备进行检查，清洁、维修。3、并在《设备日常保养检查表》作好记录。黔东南绞肉机多少钱

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行业的翘楚，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引领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！