



Неопресс механической обвалки рыбы серии RMCR



Инструкция по эксплуатации

Это оборудование изготовлено с использованием самых передовых технологий и безопасно в использовании. Однако, существуют также потенциальные опасности, особенно связанные с опасностью непрофессиональных операций или нетрадиционного использования.

Используйте эту инструкцию по эксплуатации, чтобы ознакомить оператора со структурой, рабочими процедурами и текущим обслуживанием изделия.

Из соображений безопасности никакие несанкционированные модификации или корректировки этого продукта не гарантируются.

Держите эту инструкцию по эксплуатации рядом с машиной, чтобы вы могли следить за инструкциями по технике безопасности и важной информацией.

Благодарим вас за покупку нашей машины для производства мяса рыбы.



Пожалуйста, внимательно прочтите это руководство перед установкой этой машины.

Пользователи должны полностью понимать требования данного руководства по использованию данного продукта. В случае сомнений обратитесь к поставщику.

I. Обзор:

Неопресс для рыбы — это профессиональная машина для переработки рыбы и костей. По мере развития рынка жизнь людей неотделима от жизни рыб. Будь то дома или в ресторане, рыба является основной пищей, и некоторые из них сейчас. В закусках рыбная паста после обработки рыбы неотделима. Успешное развитие комбайна для сбора мяса рыбы принесло много удобства в жизнь людей. Если вам нужно мясо рыбы, рыбный фарш и т. д., вам нужен только один комбайн для сбора мяса рыбы. Это может снизить стоимость рабочей силы и увеличить массовое производство. Производительность.

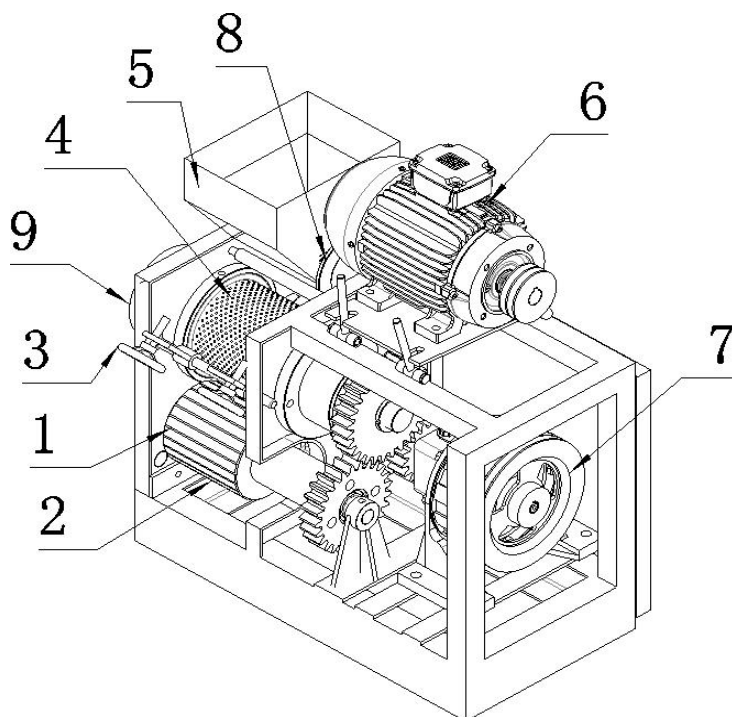
2. Использование:

Устройство может отделять мясо рыбы и рыбы кости, рыбу кожу и рыбы ребра в теле рыбы, тем самым улучшая коэффициент использования сырья и экономя трудозатраты. Повысить экономическую ценность малоценной рыбы. Добытую рыбу можно напрямую использовать для производства различных продуктов из сурими: рыбных шариков, рыбной лапши, рыбного желатина, рыбных пельменей и других продуктов.

3. основная структура и принцип работы:

Эта машина в основном состоит из двигателя, скребка, натяжного устройства, трансмиссионного устройства, конвейерной ленты, отверстия для выгрузки рыбьей кости, отверстия для выгрузки удочки, рабочего барабана, отверстия для подачи свежей рыбы и так далее.

После того, как маленькую рыбу или рыбу среднего размера разрезают и сразу помещают в рыбу, крупную рыбу необходимо повернуть к хвосту и разрезать на куски, а затем положить в блок. После того, как тело рыбы сжимается низкоскоростным ситом из нержавеющей стали высокой плотности и конвейерной лентой, чешуя рыбных костей вынимается и извлекается. Чистая удочка приводится в движение коробкой передач или редуктором. Крутящий момент стабилен на малых оборотах и не греется. Вся машина изготовлена из нержавеющей стали и соответствует гигиеническим требованиям. Легко чистить и высокоэффективно извлекать продукты из сурими, экономя трудозатраты и собирая рыбу. Экономическая ценность дешевой рыбы и обременительная экономия искусственного соскоба рыбы - идеальное оборудование для переработки рыбных продуктов в прибрежных районах.



1. Активный большой вал 2. Разгрузочное отверстие 3. Скребок 4. Рабочий барабан 5. Бункер 6. Активный двигатель 7. Редуктор 8. Натяжное устройство 9. Выгрузка мяса рыбы



Перед очисткой необходимо отключить питание.

4. Инструкции:

1. Подсоедините источник питания и заземляющий провод.

2. Вручную удалите рыбью голову из рыбы, подлежащей обработке, и удалите внутренние органы из рыбьего брюшка. Для крупной рыбы рыбу следует разделить на две половинки и промыть, затем отбираемое рыбное филе кладут в загрузочный бункер (частью рыбы ориентируется стволом рыбьей кожи в сторону транспортной ленты), а рыба движется конвейерной лентой. Войдите в зону экструзии рабочего барабана и конвейерной ленты. Под действием прижимной силы между конвейерной лентой и рабочим барабаном рыба выдавливается через небольшое отверстие в рабочем барабане в рабочий барабан, а затем через скребок попадает в рабочий барабан. Возьмите рыбные гранулы из ведра и соскребите их в приемную канавку. Рыбья кожа и рыбья кость соскребаются с приемного ковша на конвейерной ленте с помощью скребка и рыбьей кости и переносятся по конвейерной ленте в сборный желоб на дне сепаратора мяса рыбы. Величина давления между конвейерной лентой и приемным ковшом регулируется натяжным устройством конвейерной ленты, расположенным в головке. Величина корректировки варьируется в зависимости от вида. Ручная корректировка может производиться в производственной практике.

3. Возьмите скребок вокруг ствола, чтобы отделить рыбью кость от кожи. При обработке используйте ручку натяжения скребка, чтобы затянуть лезвие скребка, чтобы снять кожу с рыбы, а у обработанной рыбы должны быть удалены голова и внутренние органы. Крупную рыбу необходимо разделить на две половинки, а рыбью шкуру уложить в направлении конвейерной ленты так, чтобы мясные моллюски попали в бочку и отделились от рыбьей шкуры. Не дотрагивайтесь до машины во время обработки.

5. Спецификация

Модель	RMCR-200S	RMCR -350S	RMCR -1000S
Размер (мм)	900*680*850	1200*900*1100	1200*900*1100
материал	SUS304	SUS304	SUS304
вместимость	180 кг/ч	500кг/ч	1000кг/ч
сила	2,2 кВт	3,0 кВт	4.0кВт
Напряжение	220В/380В	220В/380В	380В
Толщина ремня	20мм	20мм	20мм
Ширина пояса	155мм	305мм	355мм
Длина ремня	1195мм	1450мм	1450мм
Диаметр ролика	159мм	219мм	219мм
Толщина ролика	8мм	8мм	8 мм
масса	180 кг	320 кг	420 кг
Размер упаковки (мм)	960*730*1050	1100*850*1100	1300*1000*1280

6. Техническое обслуживание

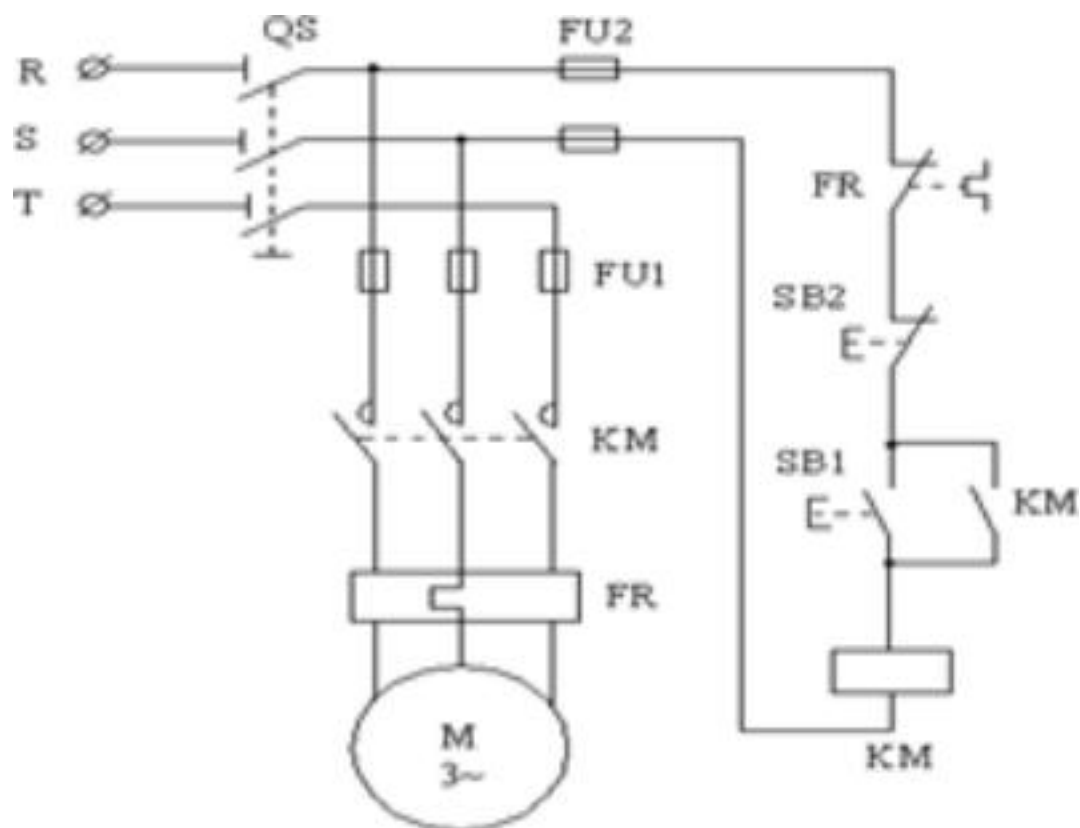
1. Чтобы обеспечить нормальную работу машины и продлить срок ее службы, необходимо усилить работы по техническому обслуживанию во время использования. После использования протрите мясорубку. И регулярно добавляйте смазку на приводной вал и проверяйте уровень масла в редукторе. Если уровень масла слишком низкий, вовремя доливайте масло.

2. Замена конвейерной ленты: Конвейерная лента удлиняется или ломается после длительного использования. В этом случае необходимо заменить новую конвейерную ленту. Сначала снимите коленчатый вал балансировки натяжения, затем снимите оставшиеся три вала нейлоновых стержней и приводной вал конвейерной ленты, поместите резиновую конвейерную ленту в стеновую панель машины, сначала установите приводной вал конвейерной ленты, а затем оставшиеся три нейлоновых стержня. Валы устанавливаются по порядку сверху вниз, в завершение монтируется натяжно-балансировочный коленчатый вал и регулируется натяжение.

7. Распространенные неисправности и их решение

Неисправности	Причина	Решение
ремень ослаблен	Долгая работа привела к тому, что ремень удлинился или натяжное устройство ослабло	Затяните с помощью ручки на эксцентриковом колесе.
Большая шестерня и эксцентриковая втулка застряли	Из-за вращения эксцентрика ремень натягивается и ослабевает, зубья заедают.	Ослабьте ремень, а затем снова совместите зубья.
Ролик вращается реверсивно.	Провода подключены неправильно.	Поменяйте местами любые 2 провода.
Мотор реверсивный.	Электрическая мощность реверсивная.	Поменяйте местами любые 2 провода.

8. Схема установки цепи:



М, двигатель КМ, кнопка управления QS, выключатель питания FU, предохранитель

Особое примечание: Предельный зазор между лентой и барабаном мясорубки составляет 12 мм. Если толщина спрессованного продукта превысит этот размер, то ремень застрянет, даже шестерня выйдет из зацепления или редуктор сломается.

Дополнительные сведения о товаре:

Изготовитель: Guangzhou Royal SYT Trading Co, Ltd Китай