



## **Машина для нарезки мяса на кубики серии QT**



**Руководство по эксплуатации**

Данные модели Машин для нарезки мяса на кубики серии QT предназначены для эксплуатации на предприятиях общественного питания, предприятиях торговли.

## **1: Обзор**

Машина для нарезки кубиками разработана и изготовлена с использованием передового международного оборудования. Структура разумная. Машина может точно нарезать «кубики», «шелк» и «чипсы» и имеет высокую эффективность работы.

Машина для нарезки кубиками является важным оборудованием в производстве мясопродуктов. Мясо, жир, а также другие сырые материалы, нарезаются кубиками, как требуется пользователем, и размер сечки ножа можно настроить под резку измельченной свинины и кусочков мяса. Размер нарезанного кубиками мяса определяется количеством лезвий в решетке ножа. Машины для нарезки кубиками QT-350 и QT-550, производимые нашим заводом, подходят для крупных, средних и малых предприятий по переработке мяса, а также могут быть разработаны для производства продуктов с особыми технологическими требованиями в соответствии с требованиями пользователя.

Машина для нарезки кубиками, произведенная на нашем заводе, имеет компактную конструкцию, безопасна и практична, удобна в обслуживании и очистке, гибка в сборке и имеет следующие преимущества:

1. Эффективность защитной защиты хорошая, резак, который вращается после открытия передней дверцы, сразу останавливается;
2. Решетка для ножей и большой режущий нож легко разбираются и могут быть удалены без инструментов, что удобно для очистки и замены сетки для ножей;
3. Механизм бокового давления может увеличить количество нарезанного мяса за один раз и помочь предварительному давлению быстрее достичь заданного значения и повысить эффективность производства;
4. Конструкция вилки улучшает качество резки продукта, снижает уровень шума и снижает количество механических повреждений;
5. Отрегулируйте ручку предварительного давления, чтобы убедиться, что продукт однороден в процессе резки;
6. Можно есть мясо шаг за шагом, которое можно свести к минимуму в сжимать из продукта в процессе резки;
7. изменение количества лезвия в сетке ножа

## **2. Принцип работы**

Машина для нарезки кубиками имеет два основных действия: толкающее движение и режущее движение. Толкающее движение заключается в использовании толкателя для проталкивания мяса в режущей канавке вперед к области решетки ножей, а режущее движение заключается в нарезании мяса кубиками.

Когда передняя дверца закрыта и механизм бокового давления завершает движение бокового давления, активируются соответствующие два индукционных переключателя, включается питание управления, работает масляный насос, и толкатель выдвигается вперед, чтобы быстро сжать мясо до тех пор, пока достигается заданное значение предварительного давления. Движение вперед замедляется, и решетка и нож начинают работать, разрезая мясо. Когда толкатель выдвигает нажимной блок вперед, сенсорный переключатель под нажимным блоком срабатывает, и ножевой брус и нож прекращают резку. В то же время толкатель приводит в движение толкающий блок, чтобы быстро вернуться в исходную точку, и другой сенсорный переключатель под нажимным блоком. Действие, выключите масляный насос, нажмите на блок, чтобы он остановился на месте, завершите рабочий цикл, снова наполните и подготовьтесь к следующему резу. Главный двигатель приводит главный вал во вращение через редуктор, а вилка на главном валу приводит в движение решетку верхнего ножа и решетку нижнего ножа, чтобы двигаться вверх и вниз, влево и вправо, совершая возвратно-поступательные движения. В нарезанное кубиками мясо.

### **Рабочее состояние**

**Закройте переднюю дверь и включите питание. Статус движения раздвижной двери, толкателя и инструмента показан в таблице 2 ниже.**

Таблица 2

Действие раздвижной двери	Ключка	Действие ножа
Закройте раздвижную дверь	Ключка продвигается быстро, пока не будет достигнуто предварительное давление	остановка
	Медленно продвигайте толкатель к передней части бака для начинки	ход
	Толкатель перематывается к заднему концу бака с начинкой	остановка
Откройте раздвижную дверь	Ключка стационарная	остановка

Когда поршень быстро движется вперед, мясо в баке для начинки сжимается. В это время резак не двигается, пока не достигнет предварительного давления. Он автоматически переключается на медленную скорость. Резак автоматически прекращает резку, а толкатель быстро убирается и готовится к следующей резке.

### **Установка**

1. После удаления капсулы используйте вилочный погрузчик для перемещения машины в рабочее положение;
2. Отрегулируйте регулировочные ножки под машиной, чтобы обеспечить устойчивое положение машины;
3. Проверьте, не поврежден ли внешний вид транспортной поверхностью; 4, проверьте масляный бак и уровень масла редуктора;
5. Проверьте, является ли движение каждой движущейся части гибким, соответствует ли зазор между основным резцом и сеткой и нет ли посторонних предметов в канавке для резки;
6. Убедитесь в отсутствии ослабления или дефекта каждого крепежного винта, а также в том, что ножевая решетка и основной резак надежно установлены;
7. Наконец, включите питание и проверьте;

## **Проверка при включении**

1. Установите предварительное давление на ноль, закройте переднюю дверцу и механизм бокового давления, то есть подайте питание, толкатель и режущий нож двигаются, указывая на правильность процедуры электрического экранирования. Если толкатель не работает, это указывает на неправильную последовательность фаз питания. Две фазы линии электропередач можно заменить друг другом.

2. Если во время работы открывается передняя дверца или выдвигаются боковые нажимные детали, машина должна немедленно прекратить работу. Если машина все еще работает, значит поврежден соответствующий сенсорный выключатель передней дверцы или бокового прижимного механизма или положение смещено. Его следует немедленно проверить, отрегулировать или заменить.

3. В действии вы можете добавить адаптивное мясо, чтобы проверить предварительное давление и шаговое действие, разрезать более твердый материал, использовать большее предварительное давление и разрезать более мягкий материал с небольшим предварительным давлением. Если первоначальный разрезанный материал слишком длинный, необходимо соответствующим образом уменьшить предварительную нагрузку. Если первоначальный разрезанный материал короткий, его можно адаптировать для увеличения предварительного натяга.

4. Когда толкатель достигает переднего края и не может быть возвращен, а фреза все еще вращается, передний сенсорный переключатель под толкателем поврежден или положение смещено. Необходимо отрегулировать положение или заменить сенсорный выключатель.

5. Когда шток толкателя возвращается назад, а масляный насос продолжает работать, сенсорный выключатель под блоком толкателя поврежден или положение смещено. Необходимо отрегулировать положение или заменить сенсорный переключатель.

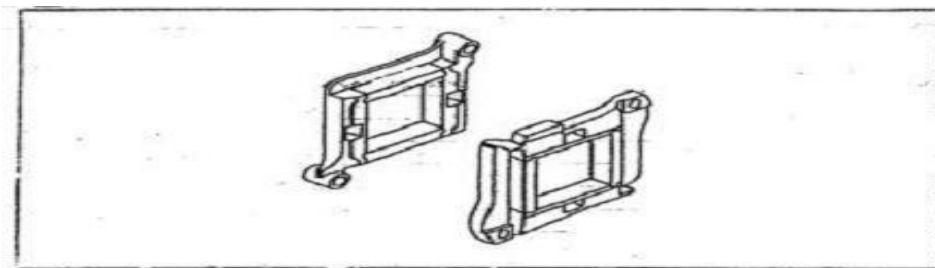
## Эксплуатация

После тщательной проверки механической части и нормальной работы воздушной резки отключите питание и очистите машину, а затем официально используйте ее.

1. Пробная разделка с небольшим количеством мяса перед официальным производством. Цель состоит в том, чтобы, наконец, проверить скорость работы, то есть проверить толщину нарезанного мяса и отрегулировать предварительное давление. В начальном ноже, если мясо слишком толстое, слегка уменьшите предварительную нагрузку и немного увеличьте предварительную нагрузку, если фарш, нарезанный несколькими первыми ножами, слишком тонкий.

2. Наилучший эффект нарезки мяса достигается при температуре 0-5 °С. Нельзя допускать, чтобы мясо смешивалось с сломанными костями, железными гвоздями и прочим мусором.

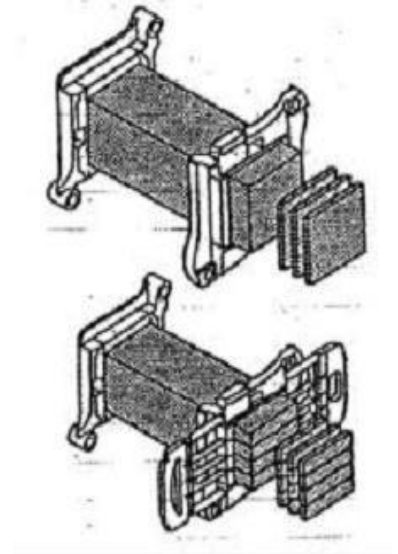
3. Наполните мясом мясо, которое нужно нарезать, чтобы заполнить желоб для мяса, чтобы выполнить формальную нарезку. Процесс резки должен быть таким же, как и при предыдущей проверке мощности. Если есть аномалия, немедленно отключите питание для проверки, а затем отключите и запустите в случае сбоя.



---

#### 4. Распорка

Это режущее устройство без режущего лезвия. Его можно использовать вместо обычного держателя режущего лезвия. Если в следующей режущей раме используется кик-бокс, продукт для резки готов. Для обеспечения качества резки не используйте разделительную рамку верхнего резцедержателя и устанавливайте нож на нижний резцедержатель. (скользящая канавка).

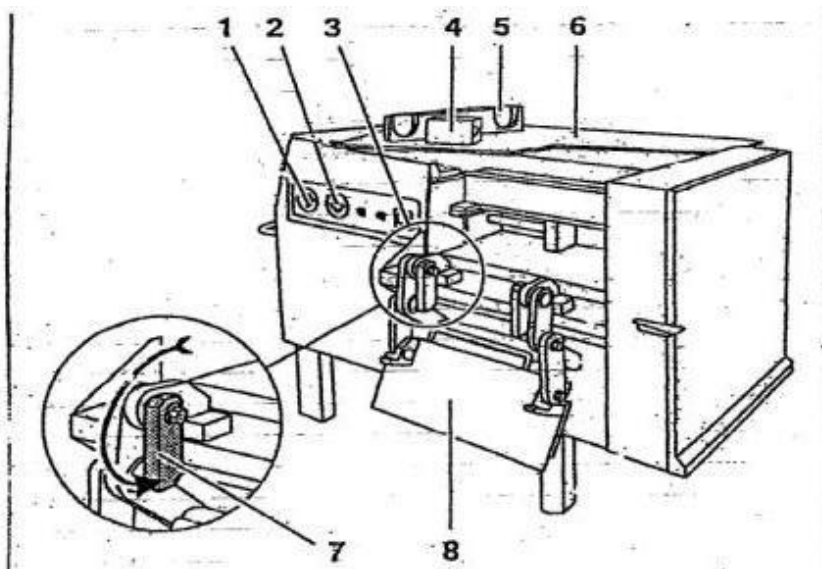


#### 6. Обслуживание

1. Перед ежедневным использованием проверьте, правильно ли работают передняя дверца и механизм бокового прижима, а также два индукционных выключателя, а также не ослаблены ли натяжные винты рабочих элементов, проверьте, гибко ли двигаются ножевая решетка и основной нож, и проверьте зазор между ними. Должна быть уместна проверка на наличие посторонних предметов в кормушке для мяса.
2. Операторы должны иметь базовые знания о конструкции машины, принципе трансмиссии и электрическом управлении, чтобы при возникновении незначительных неисправностей во время нормальной работы их можно было вовремя устранить или согласовать с обслуживающим персоналом для устранения неполадок, сокращения времени обслуживания и возобновления производства. своевременно.
3. Электропитание должно быть отключено во время технического обслуживания, а электрическая часть должна быть отремонтирована профессиональным электриком.
4. При сборке и разборке инструмента следует обращать внимание на меры безопасности, чтобы предотвратить порезы и травмы рук.
5. Во время очистки питание должно быть отключено. Внутреннюю часть машины нельзя мыть.

## Мойка

После окончания рабочего цикла машину следует очищать и дезинфицировать один раз в день следующим образом:

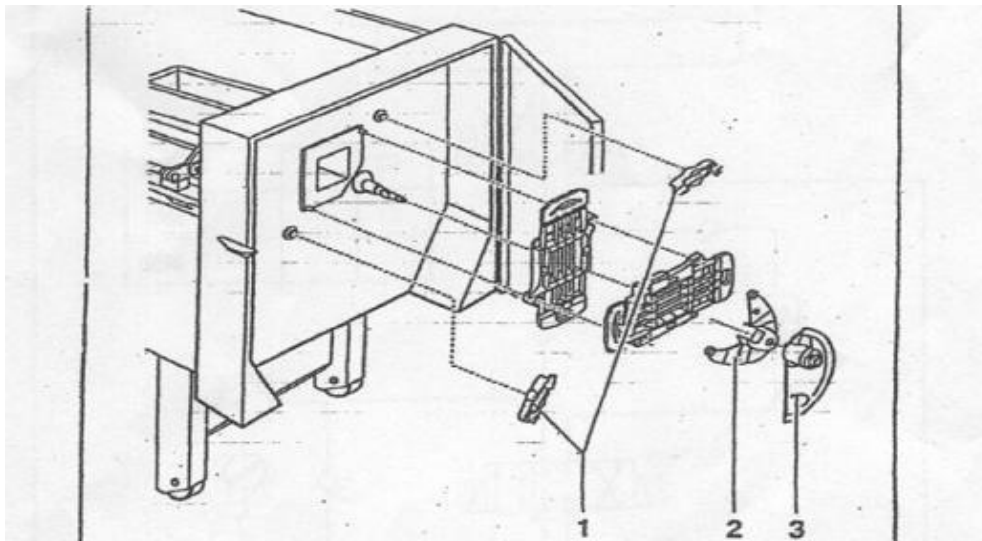


Немного потяните ручку механизма бокового давления назад и верните ее на место. Запускается процесс резки. Примерно через 6 секунд переместите блок в кормушке для мяса до середины кормушки для мяса; потяните механизм бокового прижима, чтобы очистить его, вытащите вилку из розетки, переместите его со стойки на доску для разделки мяса 6 и снимите. Откройте два стопорных блока 7, потяните назад ручку механизма бокового прижима, освободите разделительный нож 8, и снимите блок бокового прижима 5 и скользящий блок 4 с механизма бокового прижима.

Откройте дверцу ящика для ножей, сохраняйте это положение во время чистки, нож находится в среднем положении, а решетка для ножей находится на раме.

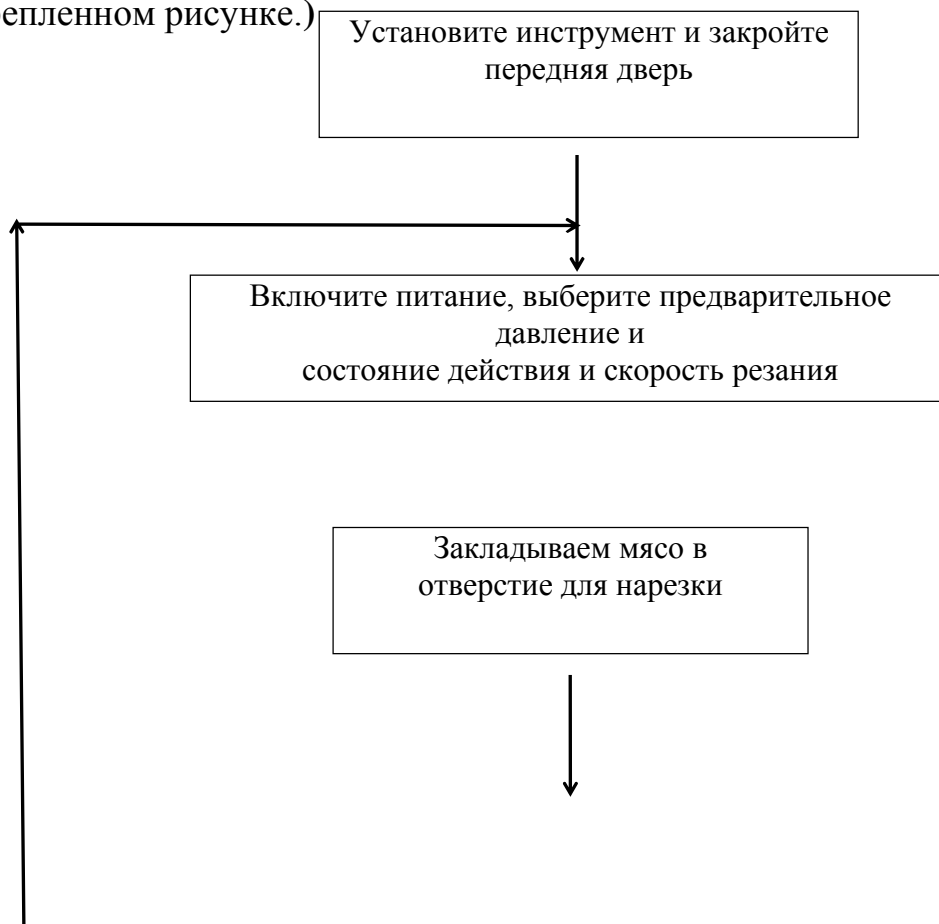
Снимите нож ③, ослабьте и вытяните два зажима ①, решетку лезвия и зажимы можно снять, вытяните вилку ②, и теперь ее можно очистить.





### Основная структура оборудования

Машина для нарезки кубиками в основном состоит из рамы, редуктора, двигателя, держателя инструмента, компонента эксцентрикового вала, основного режущего компонента, гидравлической системы и т. Д. (Основная конструкция показана на прикрепленном рисунке.)



Закройте сдвижную дверцу режущего паза, и  
Тело бокового давления также направлено вперед, чтобы  
плотно прижать мясо.

↓

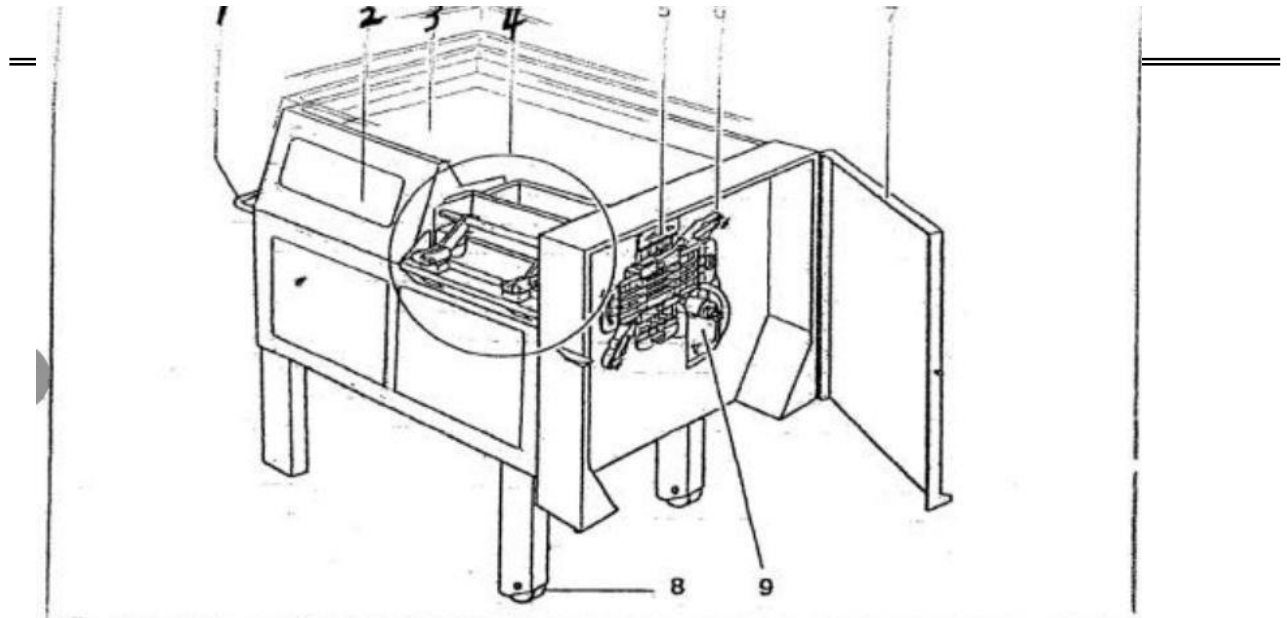
Одно режущее  
движение  
завершено

↓

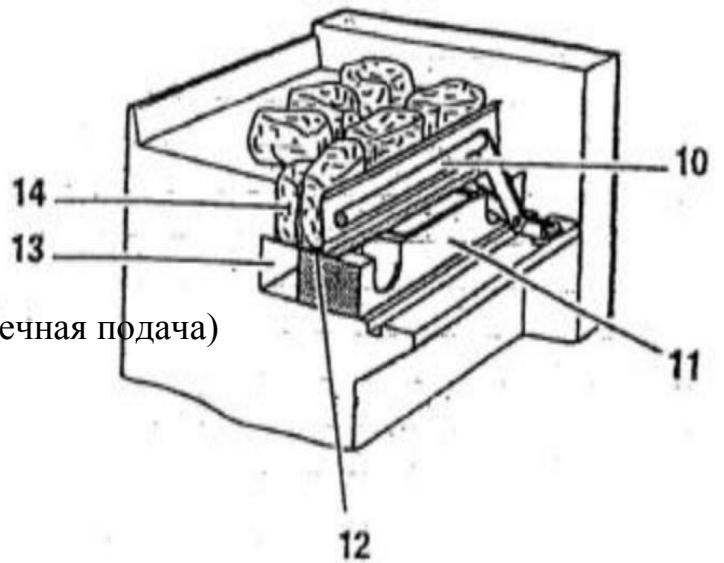
Откройте  
режущее  
отверстие  
раздвижной  
дверцы

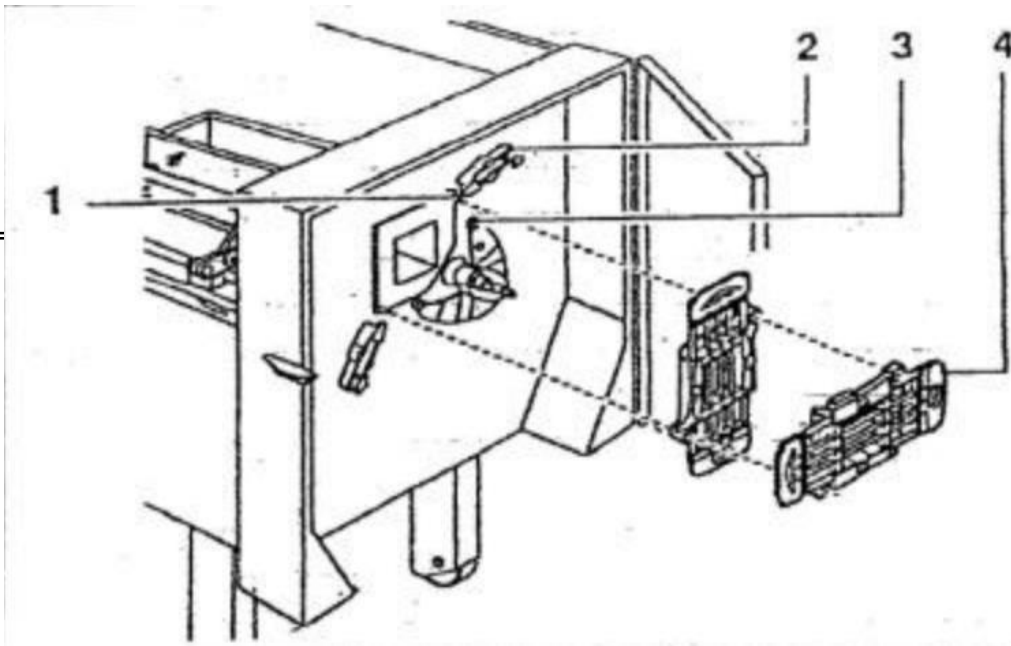
После работы выключите питание и  
очистите машину

Рисунок 1

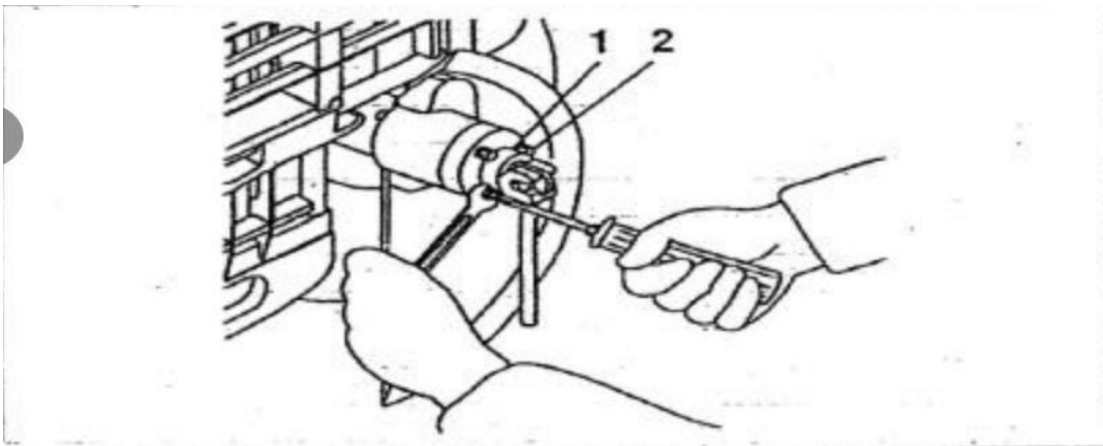


1. ручка (мобильная машина)
2. Панель управления
3. Разделочная доска
4. Подающие компоненты
5. Режущие компоненты
6. Держатель лезвия
7. дверь ящика для ножей
8. Ролик
9. Резак
10. Ручка бокового давления (поперечная подача)
11. Боковой индентор
12. Разрезной нож
13. Отверстие подачи для мяса
14. Боковое отверстие подачи





Вставьте два держателя инструмента в установочный штифт ① и нажмите на них, а держатель инструмента ④ в ведущий ролик ③. Наденьте прижимной блок ② на держатель ножа и равномерно затяните позиционирующую рукоятку, чтобы она не ослабла сама по себе. Поверните вал ножа на каркасе режущего ножа один раз по часовой стрелке, и он не должен тереться о держатель ножа.

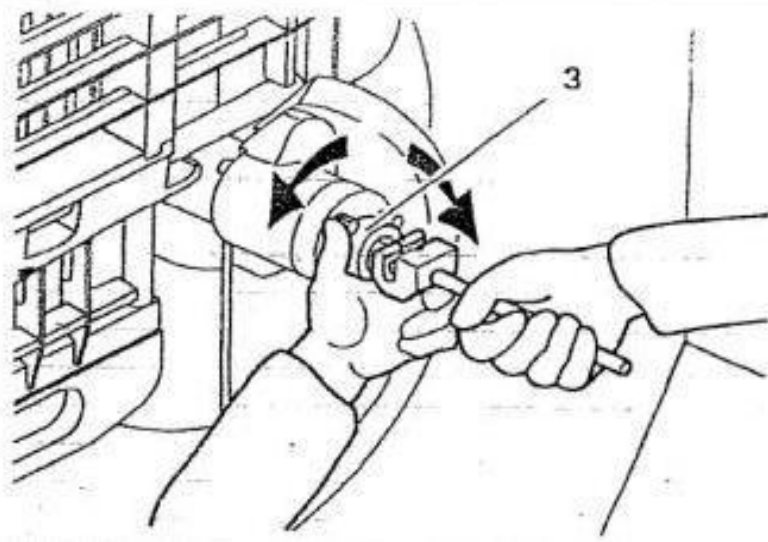
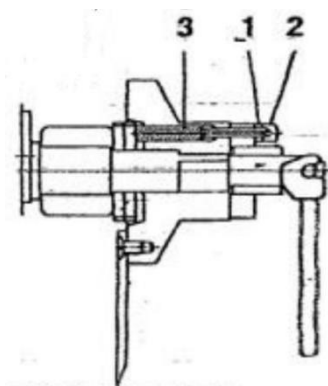


Ослабьте гайку ② и ослабьте шестигранную головку ①.

С помощью отвертки отрегулируйте винт ③ так, чтобы зазор между ножами составлял 0,1–0,2. При регулировке зазора регулируйте его несколько раз, чтобы обеспечить правильный зазор.

Затяните винт с шестигранной головкой ① и зафиксируйте его стопорной гайкой, чтобы затянуть винт ③ во избежание ошибки регулировки. При необходимости отрегулируйте его, а затем затяните гайку ②.

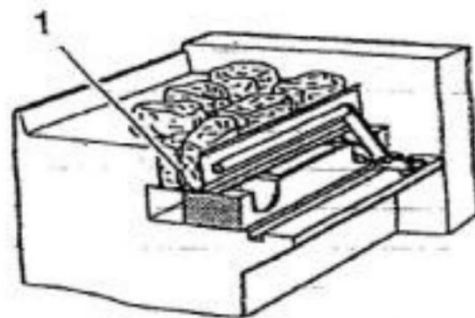
После регулировки поверните нож рукой, он не должен тереться о держатель ножа.



Отрегулируйте кольцо вручную до тех пор, пока компрессионный корпус не будет правильно затянут, и его оптимальное положение только при соответствующей герметичности.

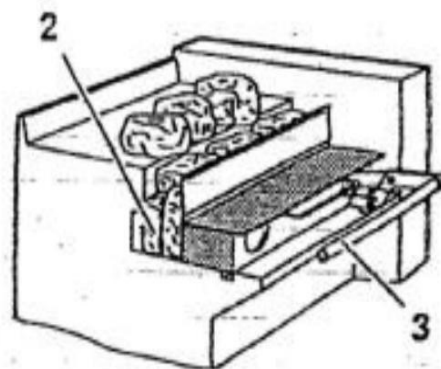
Механизм бокового давления:

Отсек для подачи ① в верхнем положении



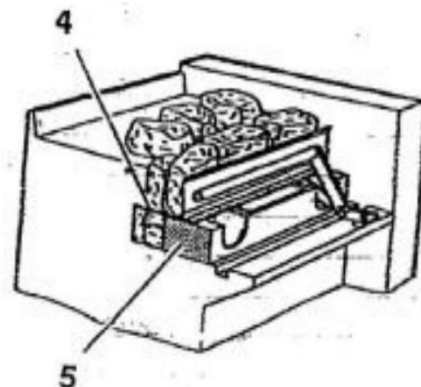
---

Потяните назад рукоятку боковой подачи (3),  
Нарезанное мясо падает в отсек для подачи (2)



Отодвиньте ручку боковой подачи  
Боковой зажим (5) Немного прижмите мясо, которое  
нужно разрезать. Вместе разделите нож (4), чтобы  
закрыть кормушку для мяса.

Когда рукоятка подачи достигает переднего  
положения, начинается резка, и новое мясо, которое  
нужно нарезать, теперь находится в положении режущей  
полости.



**Дополнительные сведения о товаре:**

**Изготовитель:** Guangzhou Royal SYT Trading Co, Ltd Китай