



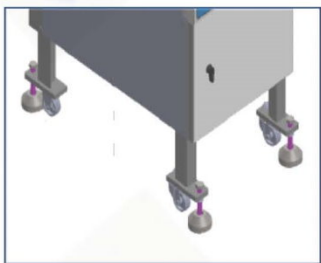
一、避免故障的注意事项:

1. 操作人员没有掌握操作方法之前, 禁止操作本机。
2. 不得加工低于-4℃的冻肉。
3. 不可加工带骨肉。
4. 不可加工超出载物台能力范围的肉类等。
5. 所使用的电源应符合制造标牌规定的电压。
6. 绝对不可用手触摸刀刃。
7. 本机严禁用水冲洗, 否则会造成机器故障或触电事故。
8. 三相电机: 启动与停止时间必须间隔 3 秒以上, 否则会烧损电机。
单相电机: 启动与停止时间必须间隔 5 秒以上, 否则会烧损电机。
9. 严格按照说明书规范操作和保养。
10. 请使用本公司提供的零配件。

二、操作:

● 开机前确认

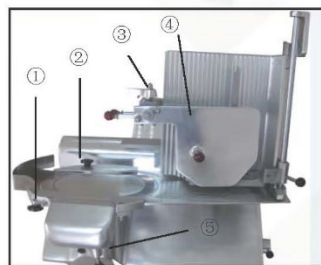
1. 确认机器 4 个地脚支撑平稳



2. 确认操作面板各开关位置



3. 确认各操作手柄位置及是否锁紧



● 开机:

1. 连接电源插头, 插入相匹配的电压, 电源指示灯亮;



2. 圆刀片开关置于“开”位置 刀片旋转;



3. 圆刀片旋转方向与标牌箭头方向一致

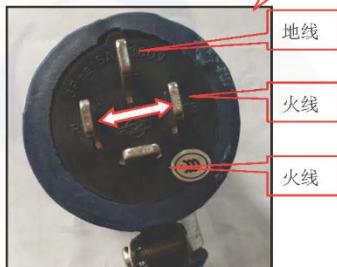
※ 三相: 旋转方向不一致, 需要调整相序



注意! 调整相序请专业电工进行操作, 避免发生危险。

注意! 调整时请勿接触传动皮带, 以免发生危险。

4. 相序调整“两侧火线对换”



5. 载物台开关置于“启动”位置 载物台开始左右运动;



5. 打开前门, 旋转调速把手, 调整切片速度。



● 关机:

1. 载物台开关置于“停止”位置,
载物台左右运动停止;

2. 圆刀片旋钮开关置于“关”
刀片旋转停止;

3. 紧急停止按钮“压”下, 切断电源。

※ 如果停机后不再使用, 请拔掉电源插头。



旋转→关

按压

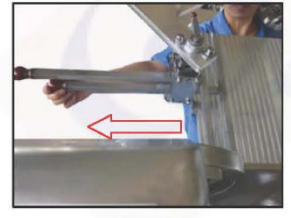
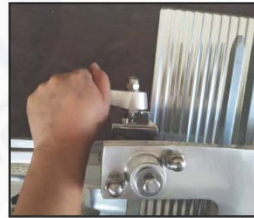
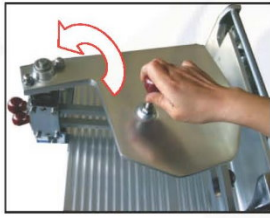
● 肉的装夹:

1. 将载物台移动到托物板侧

2. 旋开挡肉板

3. 旋开 T 字棒固定手柄

4. 拉开 T 字棒

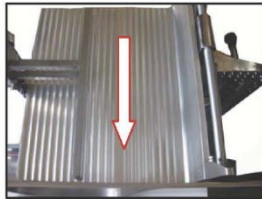
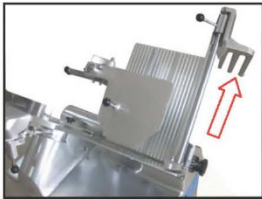


5. 将压物块向上推, 放到
压物块的托架上

6. 按箭头方向放入要加工
的肉后, 将肉固定好

7. 旋紧 T 字棒固定手柄,
旋下压肉板, 放下压物块

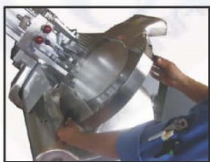
8. 调整切片厚度刻度旋钮,
确定切片厚度



三、保养要点

1. 护刀盘及挡料板的拆卸。

2. 当肉片厚度不均时, 请进行磨刀。



松开固定旋钮

取下护刀盘

取下挡料板

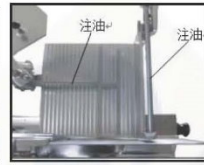
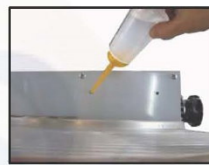
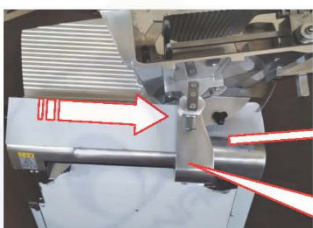
打开护罩, 拉动固定旋钮,
将磨刀器调整到合适的
位置, 固定旋钮。

按压磨刀器手球,
进行磨刀。

3. 注油位置说明。

1. 圆轴注油每工作 1~2 小时注油一次 (汽车用润滑油)

2. 每日注油一次 (推荐牌号: shell 140#)



注意: 载物台必
须移动到最右端
进行注油