¿Cómo usar y mantener la máquina sazonadora de barril octogonal?

Con la continua mejora de la vida diaria, el uso de la máquina de condimentos de anís estrella está aumentando. Así que el uso y el mantenimiento son también muy pesados durante el proceso de uso. A continuación, Shandong Loyal le explicará el uso y el método de la máquina de sazonar anís estrellado.

1. Haga una inspección detallada antes de empezar para ver si las piezas de fijación están sueltas. 2. Compruebe si el cable de alimentación está dañado. Si hay alguna materia extraña en el barril. 3. Compruebe si el voltaje utilizado cumple los requisitos.

2. Encienda la máquina de curado del barril octogonal después de poner la máquina en posición estable. 3. Después de que la sazonadora industrial de barril octogonal funcione de forma segura durante un minuto, apáguela y ponga los ingredientes de sazonadores mezclados necesarios.

3.Después de trabajar durante un período de tiempo, dependiendo de los materiales de sazonamiento requeridos, revuelva uniformemente y cumpla con los requisitos, apague la sazonadora de barril octogonal. Empuje la palanca en la parte posterior de la sazonadora de barril octogonal para tirar del barril hacia adelante y verter el material.

Mantenimiento

1. Cuando el equipo de curado de barriles octogonales industriales funciona lentamente o débilmente, por favor compruebe la estanqueidad de la correa en V.

2. Después de que el equipo de curado de barriles octogonales haya sido usado por un período de tiempo, por favor revise los pernos de los sujetadores. Si están sueltos, por favor apriételos.

3. Los cojinetes de esta sazonadora de barril octogonal de gran capacidad han sido usados por 6 meses, por favor agregue nuevo lubricante.

4.¡La máquina debe estar conectada a tierra!