

连云港家用厨房切菜器

发布日期：2025-09-23 | 阅读量：23

厨房厨房多功能切菜器的使用方法都是大同小异的，基本原理都是一致的。

如果在刮蔬菜或水果在剩的小块时，要注意手的安全，比较好不要使用切菜器，用菜刀慢点切为好。厨房多功能切菜器可以自己试试看，有个螺旋的刀是用来削黄瓜的，可以把一个黄瓜削而不断，胡萝卜切片，只要和刀具直接摩擦就能切成片，西红柿用一个直角的刀具，往里面十几次，就能把西红柿扳开做成两朵别致的花朵等等。使用方便，安全快捷，做出的花样新，奇，特，美。产品耐热温度为70℃，耐冷温度为-30℃。切菜器具有多种功能，可以切皮，切丝，切碎，切片，擦条，切花纹（可用鱼糕，凉粉，土豆等）可切出各种花样的菜，可安装在各种器皿上，无论大小，深浅都可以。厨房切菜器在切菜过程中自然磨刀，永保刀刃锋利。连云港家用厨房切菜器

所谓厨房多功能切菜器，它是采用旋转的刀盘切削，可以将淮山、莲藕、木薯、红薯（地瓜）、萝卜黄瓜、苦瓜、土豆等农产品加工成片状，具有切面质量好，制品厚薄及大小均匀、切面组织新鲜、不破坏纤维组织。同时切片效率高、操作方便、能耗低、卫生、安全、高效，是农产品加工的理想设备。主要有器架、旋转刀盘、传动部分、电器、出料口等组成，适于体积中等、呈长条圆柱状的物料（如淮山、莲藕、木薯、红薯（地瓜）、萝卜）的切片。做到了长期工作不锈、不蚀、无毒、无害，符合食品加工器械卫生要求。厨房切菜器的优势一机多用，双头型切菜机，根茎和叶茎同时工作，功能强，产量高，刀盘更换方便，操作简单，并可切片、丝、条、丁、段，碎等。输送慢，回转刀快，为切细；输送快，回转刀慢，为切粗。旋转刀片与输送皮带分离，皮带不磨损，食品安全有保障。带有安全控制系统，出料口有安全感应开关，有效保护操作不当人员安全。整机由质量不锈钢制成，设计周到，结构合理，机器寿命长，切割美观更精确，输送皮带分为上下两组，下皮带为输送物料，上皮带为固定物料。苏州厨房1800ml拉绳切菜器厨房切菜器是理想家庭厨房的好帮手。

多功能厨房家用切菜器料理道具6件套组合，主板刀具一体化，更加结实耐用，免去更换刀具的烦恼；多种功能，可切片、擦丝、切网花、擦沫等，均可轻松搞定。主体加厚耐用，手感舒适，带有底座，厨房摆放美观大方，肯定是您厨房的好帮手，让烹饪变得如此简单！家用加厚不锈钢厨房多功能切菜器质量不锈钢刀片，精打细磨，轻薄锋利，经久耐用。单板式设计，便于清洗刨丝口处的果丝果片，手握舒适，也可悬挂放置，使用方便。网孔均匀分布，三种不锈钢刀片，具有刨丝、切片等功能，轻松搞定，是你厨房的小帮手哟。

所谓厨房多功能切菜器，它是采用旋转的刀盘切削，可以将淮山、莲藕、木薯、红薯（地瓜）、萝卜黄瓜、苦瓜、土豆等农产品加工成片状，具有切面质量好，制品厚薄及大小均匀、切面组织新鲜、不破坏纤维组织。同时切片效率高、操作方便、能耗低、卫生、安全、高效，是农产品加工的理想设备。主要有器架、旋转刀盘、传动部分、电器、出料口等组成，适于

体积中等、呈长条圆柱状的物料（如淮山、莲藕、木薯、红薯（地瓜）、萝卜）的切片。做到了长期工作不锈、不蚀、无毒、无害，符合食品加工器械卫生要求。目前市场上厨房多功能切菜器的种类有很多，经过挑选对比发现它们的工作原理都是一样的。

厨房切菜神器同众多器械设备一般，首先检查其各个部位是否正常完好，是否有漏电触电的情况。检查输送带上或旋转料筒内是否有异物，如有异物必须将其清洗干净，以免对设备造成损害。使用前将切菜器放置在水平地面或台面，必须确保切菜器放置平稳可靠。确定切菜器插头的接触良好，无松动，无水迹。使用时根据所需加工的菜类选择正确的切割模式，离心切片器适用于各种薯瓜类硬菜的切片，竖刀部分则适用于叶类软菜或切好的片加工成不同规格的块、丁、菱形等。、安装竖刀，需先转动可调偏心轮，使刀架行至下死点后，再使刀架向上抬起1-2毫米，使竖刀与输送带接触后，紧固螺母把竖刀紧固在刀架上。如果刀架抬起高度过小，蔬菜就有可能连刀，如果刀架抬起高度过大，则有可能会切坏输送带。厨房多功能切菜器使用方法。无论是那种结构形式的多功能切菜器，都是有几个不同的切菜刀板组成的。连云港家用厨房切菜器

厨房切菜器专业生产厂家，欢迎咨询台州厨茵美塑业有限公司。连云港家用厨房切菜器

大型厨房切菜器结构特征与工作原理。结构特征该器主要有底座、壳体、拨盘、立刀、丝刀体、横切断刀体，传动系统和电器控制系统组成。器座、壳体、料斗及主要部件均不锈钢制作，以保证长期工作不锈蚀、无毒等特征。工作原理本器拨盘带动被切物体高速旋转，利用物体离心力，借助立刀将被切物体切成片状，然后经过圆盘切丝刀切成条状，并将被切物料送入横切断刀口，由横切断刀切成所需要的立方体或长方体。厨房厨房多功能切菜器具备双调频功能，一头是切叶菜类，如长葱，蒜苗，韭菜，芹菜，白菜，长豆角等等，一头是切球根茎类，如萝卜，土豆，红薯，芋头，笋，洋葱，茄子，苹果，生姜等等众多瓜果类蔬菜。学校、**、培训器构等人员多，食堂里面需要准备的饭菜也特别多，工作繁琐，其实现在器械化、自动化生产已经应用到各行各业。食堂用厨房多功能切菜器的更多。厨房切菜器产品一器多用，可切灵芝、人参、何首乌等药材。并可切成片、条等形状；还可以切菜叶一器根茎类蔬菜，并可切片、丝、条、丁、段、碎等形状。整器由质量不锈钢制成，充分适应各类复杂环境。设计周到，结构合理，器器寿命长。中药类：灵芝、人参、何首乌等中药。连云港家用厨房切菜器

台州厨茵美塑业有限公司在同行业领域中，一直处在一个不断锐意进取，不断制造创新的市场高度，多年以来致力于发展富有创新价值理念的产品标准，在浙江省等地区的家居用品中始终保持良好的商业口碑，成绩让我们喜悦，但不会让我们止步，残酷的市场磨炼了我们坚强不屈的意志，和谐温馨的工作环境，富有营养的公司土壤滋养着我们不断开拓创新，勇于进取的无限潜力，台州厨茵美塑业供应携手大家一起走向共同辉煌的未来，回首过去，我们不会因为取得了一点点成绩而沾沾自喜，相反的是面对竞争越来越激烈的市场氛围，我们更要明确自己的不足，做好迎接新挑战的准备，要不畏困难，激流勇进，以一个更崭新的精神面貌迎接大家，共同走向辉煌回来！