

诸城瑞恒机械公司 小型绞肉机型号 邵阳小型绞肉机

产品名称	诸城瑞恒机械公司 小型绞肉机型号 邵阳小型绞肉机
公司名称	诸城市瑞恒食品机械厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省诸城市人民医院西2.5公里路北（壳牌加油站东临）
联系电话	13793650300 13793650300

产品详情

绞肉机适用于大型厂矿企业、高校、食堂、中央厨房、快餐公司、食品工厂、生鲜超市、肉制品厂、半成品加工配送、等场所。本机采用标准304不锈钢制造，小型绞肉机生产，日本技术单网单刀型，压缩式绞笼，笼体能使肉质格外鲜美、滑嫩，每小时410公斤的巨大处理能力，省力绞肉时间缩短，且肉不容易变质，有安全护网，操作安全，不锈钢规格，卫生可靠，易于清洁的简便装卸装置装备永不重磨的刀具小型箱式样式易于拆卸清洁，省人省力、使用方便快捷，能满足广大用户的需求。

绞肉机的小简介：

将大块肉切割成小块。它的原理是由螺杆输送鞣料，通过有规则导向筋的绞笼向前推进，然后从孔板挤出，由转动的绞刀切成颗粒。孔板有标配，一般小的孔径3mm，大的32mm。绞肉机看似简单，实际上生产出性能俱佳的绞肉机并不容易，小型绞肉机型号，同心度和绞笼的好坏，关键看一个指标，即绞前肉温和绞后肉温的温差，邵阳小型绞肉机，温差越小，说明绞肉机的性能越好，小型绞肉机销售，一般来说，温差控制在2 以内是合理的。

有些绞肉机还带有一套分离装置，用以分离筋、腱等结缔组织，这种绞肉机叫去筋腱绞肉机。

有些厂家因为工艺的需要，将其看作是的设备。好的绞肉机绞出来的肉应该是颗粒分明的，甚至连一些脂肪也能绞出清晰的颗粒来。颗粒分明说明肉粒的损伤程度小，也就意味着绞肉机具有更佳的加工效能。

性能特点：

绞肉机是肉制品生产行业中通用性高适用范围广的一种肉食加工设备。它是依靠螺杆将料斗箱中的原料肉推到预切板处，通过螺杆的旋转挤压使孔板与绞刀产生相对运转，从而将原料肉切成颗粒形状，确保了肉馅的均匀性。

简介绞肉机：

将大块肉切割成小块。它的原理是由螺杆输送鞣料，通过有规则导向筋的绞笼向前推进，然后从孔板挤出，由转动的绞刀切成颗粒。孔板有标配，一般小的孔径3mm，大的32mm。

诸城瑞恒机械公司(图)-小型绞肉机型号-邵阳小型绞肉机由诸城市瑞恒食品机械厂提供。诸城市瑞恒食品机械厂是从事“滚揉机,斩拌机,丸子机,灌肠机,切丁机等肉,果蔬制品加工设备”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供高质量的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：李家义。