

大型斩拌机厂 大型斩拌机 华邦机械厂家

产品名称	大型斩拌机厂 大型斩拌机 华邦机械厂家
公司名称	诸城市华邦机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市密州街道普桥工业园
联系电话	13562646269

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市华邦机械有限公司

斩拌机转速达到4500转，整机采用SUS304材质，大功率电机，变频控制系统，能省电30%，并能保护电路的其它功能不受损伤。斩拌机主要部件采用加工中心加工、确保加工准确度。斩拌机刀刃锋利耐用、高速运行平稳，料转拌、乳化效果好。

真空斩拌机对原料进行斩切，搅拌和乳化，防止原料肉中肌红蛋白，脂肪及其他营养成分被氧化，破坏，从而大限度的保留了原有的色香、味及各种营养成分。通过斩切提高了产品的细密及和水的亲和力，使产品的弹性得到提高，该机具有刀轴转速高，功率大，斩切交乳化效果好，处理原料范围广等特点。

斩拌机是肉类制品生产制作工艺中的一个关键设备，斩刀的高速旋转将原料斩碎，大型斩拌机品牌，同时料锅的旋转使原料斩拌均匀。是制作肠类、丸类等肉制品加工的必备设备，它不仅能将块状原料精细的切碎，大型斩拌机，还能同时将其它的原料，如水、调味品等附加原料一起搅拌成均匀的乳状物，大型斩拌机报价，提高原料的乳化程度，且不会出现拖油现象，对改善产品的口感，提高产品的出成率起到了至关重要的作用。本机对于各种或食品进行斩切、搅拌加工，并将其与各种辅料、混合均匀。用固定位置的旋转将相对旋转的斩拌锅内的原料肉切碎或搅拌均匀。一般大中型斩拌机带有装卸料装置，小型斩拌机多采用人工装卸料。

斩拌机利用斩刀高速旋转的斩切作用，将肉及辅料斩成肉馅或肉泥，还可以将辅料、冰、水与肉馅或肉块一起搅拌均匀。我公司生产的斩拌机刀速、锅速、斩刀与斩锅的间隙、斩刀材质和斩刀刀刃硬度等设计为佳组合，工艺精良，确保了肉制品物料的斩切细度好、升温程度小、斩拌时间短，提高了肉制品的乳化效果、弹性、细腻度及出品率。

斩拌机的研发

- 1、公司应该充分掌握斩拌机的技术规格和功能。
- 2、设备在开始工作之前应该准备工作程序和工作范围。
- 3、高速斩拌机的使用者明确规定由训练有素的人员来完成各项工作。
- 4、当需要两个或两个以上的人在同时工作时，所有的参与者都必须相互沟通和合作。
- 5、工作人员必须穿着适当的工作服。

大型斩拌机厂-大型斩拌机-华邦机械厂家由诸城市华邦机械有限公司提供。行路致远，砥砺前行。诸城市华邦机械有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，与您一起飞跃，共同成功!