

绍兴肉类斩拌机 肉类斩拌机厂 华邦机械

产品名称	绍兴肉类斩拌机 肉类斩拌机厂 华邦机械
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

肉馅斩拌机利用斩刀高速旋转的斩切作用，将肉块，碎肉，脂肪等主要原料精细的斩切成肉馅或肉泥，变频调速斩拌机同时将其它原料如水，冰，辅料一起搅拌成均匀的乳状物。小型斩拌机斩刀高速旋转，可以缩短运行时间，减少物料发热量，保持馅料的天然色泽、弹性、出品率和产品的保质期。本机广泛应用于肉类，蔬菜，海产品及调味品。

斩拌机是香肠的加工所必不可少的一款设备，该设备还有很多不同的型号，有处理量大的也有处理量小的，可以根据自己的需要进行不同的选择，该设备还有在真空状态下进行斩拌的，也就是真空斩拌机。

斩拌工艺，这对产品的粘着性的影响是非常大的，这就要求操作人员要有非常熟练的操作。简单来说，斩拌就是把已经用绞肉机绞好的肉在进行进一步的斩碎，就是让肉的粘着性体现出来，让肉能够和肉粘在一起，绍兴肉类斩拌机，这就要求该设备的斩刀要保持在锋利的状态。

斩拌机操作流程

1、每班工作前应检查并调整刀组紧固螺栓，确保斩刀紧固和刀尖与锅沿间距在

1-1.5mm之间。主轴前端的索紧螺母，应每班拧紧一次，防止斩刀松动。

2、高速斩拌机开机时严禁将手伸入斩锅的刀盖下面，以免发生人身伤害。

3、不要将任何物体放在机体盖上，防止斩拌机运转时产生震动，将其滑入斩锅内，导致斩切刀的断裂而发生重大事故。

4、高速斩拌机开机前检查刀片是否迟钝，转盘内是否有异物以及卫生情况。

变频大型斩拌机主要是有斩刀、斩锅、架体、电机、轴承、控电系统组成。工作时开启刀速、锅速、利用斩刀与斩锅的间隙旋切斩碎物料。斩刀材质和斩刀刀刃硬度等设计工艺精良，肉类斩拌机哪家好，确保了肉制品物料的斩切细度好，升温程度小，斩切时间短，肉类斩拌机生产厂家，提高了肉制品的乳化效果弹性，细腻度及出品率。斩锅变速箱采用摆线针轮减速机，肉类斩拌机厂，使用寿命长，承载能力强，运转平稳可靠，维护方便。

绍兴肉类斩拌机-肉类斩拌机厂-华邦机械(推荐商家)由诸城市华邦机械有限公司提供。诸城市华邦机械有限公司坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。华邦机械——您可信赖的朋友，公司地址：诸城市密州街道普桥工业园，联系人：鲁经理。