

常州斩拌机 诸城汇丰机械 全自动真空斩拌机价格

| | |
|------|----------------------------|
| 产品名称 | 常州斩拌机 诸城汇丰机械 全自动真空斩拌机价格 |
| 公司名称 | 诸城市汇丰食品机械有限公司 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 诸城市龙都街道土墙工业园 |
| 联系电话 | 13905369677 13905369677 |

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市汇丰食品机械有限公司

斩拌机的介绍

我公司生产的斩拌机不仅可斩切、乳化各种肉类，也可斩切、乳化肉皮、筋腱等粗纤维和复合胶原蛋白的原料。该机采用了先进的控制技术，安全可靠，维修方便，显示控制功能完备。其电机具有起动转矩大，绝缘耐热等级高，双速真空斩拌机哪家好，过载保护性能好，特别适合在频繁起动的工作环境中使用的特性。通过真空斩拌机斩拌的物料可提高出品率，减少气泡，增强弹性，质地细密，全自动真空斩拌机价格，充分提取蛋白，使物料与辅料及水充分结合，乳化效果好，确保产品达到高品质。。诸城汇丰食品机械

斩拌机的介绍

根据不同用户的需要，我公司的斩拌机系列型号齐全、操作简便、安全可靠。斩拌机是肉制品生产工艺中的关键设备，高速旋转的斩拌刀可把原料肉斩拌成细腻的糜状，同时可以把其它辅料搅拌均匀，是宾馆、酒家、食堂、肉类加工场等单位所不可缺少的肉类加工机械

斩拌机常见型号有ZB20/40/80/125/200型五大系列，常州斩拌机，斩拌机价格根据型号不同有所差异。斩拌机是利用高速旋转的斩刀，将物料及辅料等斩切成馅料或泥状料或不同大小的颗粒。使物料的斩切时间短、温升小，真空变频斩拌机多少钱，提高了物料的细腻度，保持馅料的天然色泽、弹性、出品率和保质期。

斩拌机是肉制品生产工艺中的关键设备，高速旋转的斩拌刀可把原料肉斩拌成细腻的糜状，同时可以把其它辅料搅拌均匀，是宾馆、酒家、食堂、肉类加工场等单位所不可缺少的肉类加工机械。

我们公司可以根据客户的要求进行生产设备。斩拌机的型号分为：ZB-40型斩拌机，ZB-80型斩拌机，ZB-125型斩拌机。斩拌机，双速真空斩拌机哪家好

常州斩拌机-诸城汇丰机械-全自动真空斩拌机价格由诸城市汇丰食品机械有限公司提供。诸城市汇丰食品机械有限公司是一家从事“滚揉机,真空包装机,斩拌机,盐水注射机,烟熏炉,刨肉机等”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“诸城汇丰机械”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使诸城汇丰机械在机械及工业制品项目合作中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。 特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！同时本公司还是从事真空滚揉机设备，肉类滚揉机，自动上料真空滚揉机的厂家，欢迎来电咨询。