

淮北拌馅机 诸城汇丰机械 哈尔滨红肠拌馅机厂家

产品名称	淮北拌馅机 诸城汇丰机械 哈尔滨红肠拌馅机厂家
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

拌馅机使用说明及安全注意事项

拌馅机适合于大中专院校食堂、宾馆、食品加工厂等单位混合物料，也可供制药、化工原料厂等单位调制原料之用。

下面来为大家介绍一下拌馅机使用说明及安全注意事项。

- 1 将机器安放在工作位置，用刹车器将万向轮固定，使机器工作平稳。
- 2 检查电源电压是否与本机使用电压相符。
- 3 将电源软线伸长，把带有接地符号的线芯可靠接地，把其余线芯分别接到相匹配的断路器（用户自备）的引出线接线端子上，并在等电位标识处可靠连接导线。接通电源，按下正转与反转按钮，机器运转平稳、无异常声音方可进行工作。机器在工作中严禁将手或其它异物放入料斗内，以免发生危险!
- 4 检查料斗内有无其它异物，料斗翻转是否灵活，料斗定位系统是否固定可靠。
- 5 按下正转或反转按钮，将待混合物料倒入料斗内，视物料混合均匀后(均匀程度可由用户自己掌握)，打开上盖，搅拌器即可停止运转，拨开料斗定位系统开关，将料斗向前翻转90度，即可将物料取出

山东省诸城市汇丰食品机械有限公司是主要生产拌馅机的专业厂家，其主营类目还有真空滚揉机，巴氏杀菌机，水果清洗机及生产线，绞肉机，洗筐机，哈尔滨红肠拌馅机厂家，冻肉切块机，洗袋机，鱼豆腐成型机，风干机等食品行业所需的专业食品机械。有需要可直接联系刘洪忠经理，欢迎参观考察及洽谈合作。

拌馅机的参数及特点

拌馅机的参数

型号	JB-100	JB-200	JB-300
容积 (L)	150	300	550
生产能力 (kg/once)	75	150	300
功率(kw)	1.28	2.57	3.75
纹笼转速(r/min)	70	50/70	60/80
外形尺寸 (mm)	1178*555*995	1480*650*1170	1920*750*1280
整机重量(kg)	260	380	480

JB-100—JB-400型搅拌机：

- 1、平行双轴结构，运行平稳。
- 2、斜板式桨叶，物料在料箱中翻滚的同时还做圆周运动。
- 3、桨叶与料箱的间隙为5mm，搅拌均匀无死角。
- 4、独有的旋齿排列形式使物料混合更均匀，单次装料量更多。
- 5、独有的三层密封保护使设备使用寿命更长，清洗更方便。
- 6、自动倾斜出料，倾斜角度大于或等于90度，出料更干净，更彻底。

我公司是主要拌馅机的专业厂家，其主营类目还有真空滚揉机，产鱼豆腐切块机，淮北拌馅机，巴氏杀菌机，水果清洗机及生产线，绞肉机，洗筐机，冻肉切块机，洗袋机，鱼豆腐成型机，风干机等食品行业所需的专业食品机械。有需要可直接联系刘洪忠经理：13905369677微信同号，欢迎参观考察及洽谈合作。

教你怎样使用拌馅机

大家在拌馅时往往会随意搅拌，但这样会导致肉馅不成团，很松散，那么下面就来告诉大家使用拌馅机的拌馅小窍门：

在调制饺子、馄饨馅时，要慢慢往肉馅中加水，并用筷子朝一个方向搅动，待肉馅比较稀时，大型馄饨馅拌馅机价格，再加盐。馅的瘦肉多，可多放水，肥肉多则应少放水。然后再将斩好的菜和肉馅一起拌匀，不要多搅，否则会出汤。如出汤，可掺些干面，也可放到冰箱或室外晾一晾，商用饺子馅拌馅机供应商，油脂一凝，就稠了。

拌馅时要向一个方向搅拌，搅拌肉馅时，往往是边搅拌边加高汤，由于是顺着一个方向搅拌，肉馅显得很“吃汤”。顺着一个方向搅拌，能使我们在切肉或者绞肉机绞肉时肉被破坏的部分细胞而释放出蛋白质，游离出的肌球蛋白在搅拌力的作用下，使球形的肽链逐渐伸展并相互连接而形成网络结构，大量水分被包在网络组织中，加强了蛋白质的凝胶作用，从而促使肉馅抱团。由于拌馅顺着一个方向搅拌，大量水分被吸收，使肉馅口感更佳。

我公司是主要生产拌馅机的专业厂家，其主营类目有真空包装机，真空滚揉机，水果清洗机及生产线，绞肉机，切块机，拌料机，鱼豆腐成型机等食品行业所需的专业食品机械。有需要可直接联系刘洪忠经理：13905369677微信同号，欢迎参观考察及洽谈合作。

淮北拌馅机-诸城汇丰机械-哈尔滨红肠拌馅机厂家由诸城市汇丰食品机械有限公司提供。行路致远，砥砺前行。诸城市汇丰食品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!同时本公司还是从事清洗漂烫线厂家，清洗漂烫杀青线，蔬菜清洗漂烫杀青线的厂家，欢迎来电咨询。