

加工贡丸打浆机 变频肉馅打浆设备 鱼糜打浆机 面糊打浆机厂家

产品名称	加工贡丸打浆机 变频肉馅打浆设备 鱼糜打浆机 面糊打浆机厂家
公司名称	山东瑞之乐机械科技有限公司
价格	6800.00/台
规格参数	品牌:瑞之乐 型号:100型 产地:山东诸城
公司地址	山东潍坊市密州街道观海路1959号 (瑞之乐机械有限公司)
联系电话	18765798932

产品详情

加工虾滑打浆机：各种肉丸 鱼肉丸加工全套设备，做肉丸的配套机器有：绞肉机，拌馅机，打浆机，丸子机 蒸煮槽等整套流水线，公司的产品以品种多、款式新、质量优、信用好而深受客户xinlai。我公司产品丰富、不断改进创新、以可靠的质量，合理的价格、受到消费者的青睐，产品销往各地，获得广大用户的yizhihaoping。

一、变频打浆机器设备简介

变频打浆机是加工各种肉馅原料的混合搅拌、及肉丸，面食等产品的理想设备。采用变频调速，在打浆升降过程中稳定性好，打浆速度快，机座稳固可靠。打浆桶有双层桶，外层带有水循环冷却系统，通过冷却水的循环运转，降低在高速打浆过程中的温度，使它所生产的浆料具有均匀性好的特点。在打浆过程中，降低物料温度，不因高速打浆过程而失去原有的色，香，味，鱼肉打浆设备保持了物料的口感。打浆过程完毕，气动阀自动开启出料口，旋转出料。倒料操作方便,功能齐全,性能优越,容量可选,兼容性强,省时省电。

二、虾滑鱼糜打浆机 变频虾酱打浆机 鱼丸肉丸变频打浆机器特点：

- 1.打浆机选用全不锈钢制作，料桶外罩和桶底装有冷却装置，确保肉浆新鲜。
- 2.开机2-3分钟即可完成打肉、配料，搅拌成浆。
- 3.生产过程中改善了肉质脂肪纤维，生产出的丸子外表光滑细嫩、低脂、口感爽脆，弹性好，韧性好，是肉丸的专用设备。

肉丸打浆机选用全不锈钢制作，开机2-3分钟即可完成打肉、配料、搅拌成浆等过程。鱼糜制浆设备生产过程中改善了肉质脂肪纤维，生产出来的肉丸外表光滑细嫩、低脂、口感爽脆，弹性好，韧性好，是肉

丸加工的必备设备。

瑞之乐变频调速打浆机是肉丸、贡丸、鱼丸、台湾烤肠等多种肉制品的主要打浆设备，其产品的口感效果、组织结构、成本控制等技术环节均在于打浆机的选用，在打浆升降过程中稳定性好，打浆速度快，机座稳固可靠。