

不锈钢绞肉机 诸城瑞恒机械 宣城不锈钢绞肉机

产品名称	不锈钢绞肉机 诸城瑞恒机械 宣城不锈钢绞肉机
公司名称	诸城市瑞恒食品机械厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省诸城市人民医院西2.5公里路北（壳牌加油站东临）
联系电话	13793650300 13793650300

产品详情

绞肉机是把块状肉或者冻肉加工成不同直径的大小颗粒，为斩拌和搅拌做好前期工作。它是依靠螺杆将斗箱中的原料肉推到预切板处，通过螺杆的旋转挤压使孔板与绞刀产生相对运转，不锈钢绞肉机价格，从而将物料肉切成颗粒状，确保了肉馅的均匀性。与产品接触部分全部采用不锈钢材料制作，结构设计易于拆卸清洗，符合食品卫生要求。诸城市瑞恒食品机械厂，供应滚揉机，斩拌机，绞肉机，切肉机，肉丸机，切片机，盐水注射机，灌肠机，丸子机，切丁机，切块机等产品，欢迎大家来电咨询！

绞肉机的使用方法：

冲洗

每次使用绞肉机前，得简单冲洗一下。一般而言，不锈钢绞肉机哪家好，绞肉机在上次用完后都是及时清洗过的，不锈钢绞肉机，使用前的清洗，主要是冲掉机器内外的浮尘等。另一个好处是，宣城不锈钢绞肉机，使用前的冲洗会使绞肉比较变得轻松流畅，也会使工作结束后的清洗变得比较省事。

清洗

先准备好干净的牙刷、试管刷等辅助用品，再按反方向将机器卸开，将机腔内的肉沫肉块清理出来，再将机器泡到含有洗洁精的温水中，用牙刷等将所有机件一一清洗干净，再用自来水冲洗两遍。放到阴凉通风的地方控干即可。

绞肉机正常使用的情况下一年内不需重新加油；

绞肉机润滑油品类为黄油；

加油孔位置：机身顶部两个螺栓孔后部（背向绞肉部件的方向）的一个螺栓孔可方便加油（一定要加注黄油，不能加液体机油）。

绞肉机保养

绞肉机机箱部分正常情况下不需做维护保养，主要是防水和保护好电源线、避免电源线破损及做好清洁等。绞肉部件的日常维护：每次使用完毕后，需将绞肉三通、螺杆、刀片孔板等拆卸下来，清除残留物后再按原次序装回。这样做的目的—方面保证机器及加工食物的卫生，另一方面可保证绞肉部件拆装灵活，方便检修和更换，刀片和孔板是易损件，使用一段时间后可能需要更换。

绞肉机是肉类加工企业在生产过程中将原料肉按不同工艺要求加工规格不等的颗粒状肉馅，广泛适用于各种香肠、火腿肠、午餐肉、丸子、咸味香精、宠物食品和其他肉制品等行业。绞肉机为系列产品；工作时利用转动的切刀刃和孔板上孔眼刃形成的剪切作用将原料肉切碎，并在螺杆挤压力的作用下，将原料不断排出机外。

不锈钢绞肉机-诸城瑞恒机械(在线咨询)-宣城不锈钢绞肉机由诸城市瑞恒食品机械厂提供。诸城市瑞恒食品机械厂实力不俗，信誉可靠，在山东 潍坊 的肉制品加工设备等行业积累了大批忠诚的客户。诸城瑞恒机械带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入辉煌，共创美好未来！