

淮北小型绞肉机销售厂家 诸城瑞恒机械

产品名称	淮北小型绞肉机销售厂家 诸城瑞恒机械
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

绞肉机的小简介：

将大块肉切割成小块。它的原理是由螺杆输送鞣料，通过有规则导向筋的绞笼向前推进，然后从孔板挤出，由转动的绞刀切成颗粒。孔板有标配，一般小的孔径3mm，大的32mm。绞肉机看似简单，实际上生产出性能俱佳的绞肉机并不容易，同心度和绞笼的好坏，小型绞肉机销售，关键看一个指标，即绞前肉温和绞后肉温的温差，温差越小，说明绞肉机的性能越好，一般来说，温差控制在2 以内是合理的。

优点：

- 1、通用性好、适用范围广、生产；
- 2、具有冻肉绞肉功能，省时、省力、保鲜、保质；
- 3、绞切过程用时短、温升高，利于保鲜，延长保质期；
- 4、绞冻肉功能；
- 5、正反转功能，使绞肉机阻塞可能性为零；
- 6、多种孔板组合，更适合不同肉制品的要求。

绞肉机广泛适用于家庭厨房及肉食加工点，结构紧凑、式样新颖、操作灵活、清洗简易、坚固耐用、出肉率高实，为炊事人员和家庭主妇的理想帮手。可绞制粗细肉馅，肉丁，菜馅等。

名称：绞肉机

型号：DB-12A、DB-22A、DB-32A、DB-42A

绞肉食物：无骨肉类、灌香肠等

适用范围：家用、商店、饭店、酒店、饮食服务行业等

使用效果：操作安全简便、省时省力、省电耐用、噪音低

清洗

绞肉机可借助牙刷等工具，反方向把机器拆开，将机腔内的肉沫清洗出来，再将机器放于洗洁精的温水中，用牙刷轻轻清洗零部件，后放置阴凉处通风。

注意事项

机器用完后，一定要全部拆开，用清水或热水加洗洁精清洗后擦干；刀片可涂些食用油，以防止生锈。绞肉时一次少放些会绞的更轻松点，去除肉筋，以免肉筋过多缠住十字刀而影响绞肉效率。

淮北小型绞肉机销售厂家-诸城瑞恒机械由诸城市瑞恒食品机械厂提供。诸城市瑞恒食品机械厂拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！