

黑龙江变频斩拌机 汇康机械有限公司

产品名称	黑龙江变频斩拌机 汇康机械有限公司
公司名称	诸城市汇康食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市密州路工业大道
联系电话	15621625899 15621625899

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市汇康食品机械有限公司

斩拌机概述：

斩拌机是肉类制品、肉糜状产品（火腿肠、烤肠、蒜味肠、水饺、水产加工等）生产制作过程中的一个关键设备。它不仅能够将肉块、碎肉、脂肪等主要原材料精细的切碎，还能同时将其它原料如水、冰屑、调料、附加品同肉沫一起搅拌成均匀的乳状物。根据不同的要求选择适当的转速，黑龙江变频斩拌机，可以大大缩短运行时间，减少物料发热量，可以保持馅料的天然色泽和风味。切碎机用于通过使用锉刀的高速旋转在短时间内将肉和配件切成肉或肉。变频斩拌机，千叶豆腐变频斩拌机规格型号

斩拌机型号多少钱

混合机的混合速度，锅的速度，锉刀与坩埚之间的间隙，锉刀的材料和刀片的硬度都很好。怒江切碎机的型号工艺精湛，确保肉制品。剁碎的细度，升温程度小，混合时间短，提高了肉制品的乳化效果，弹性，细度和产率。根据不同用户的需求，我公司的斩拌机系列产品型号齐全，操作方便。斩拌机由坩埚，刀轴，框架和电控系统组成。坩埚通过电动机以低速旋转通过减速器，在那里购买斩波机的类型，并连续供给坩埚。刀轴通过皮带由双速电机（或变频电机）旋转。汇康机械斩拌机性能特点：斩拌机在加工千叶豆腐过程中起到一个制浆的作用，该设备的斩刀转速为0-4500转速度可调满足千叶豆腐在加工过程中的技术需求。当原料在坩埚中螺旋移动时，用刀组搅拌并切碎，并除去肉糜中的空气。由于切割机的高速切割，降低了产品的液体汁分离率，千叶豆腐变频斩拌机生产厂家，确保了乳化效果，提高了产

品质量。弹性和技巧

斩拌机可对肉类，水果蔬菜，海产品及调味品，进行深加工。刀高速旋转，可以缩短运行时间，减少物料发热量，保持馅料的天然色泽。

1、选用变频器和变频电机，使斩刀速度在300-4500转/min间任意调整，刀刃锋利耐用、高速运行平稳。该机噪音小，

2、斩刀选用进口材料经特殊工艺加工而成，斩锅经加工中心一处成型。为全不锈钢材质，千叶豆腐变频斩拌机哪家好，并有防溢锅沿，防止渗料、溢料。

3、斩锅为双速，可以与斩刀任意速度配合，斩拌时间短，物料温升小。

4、主轴经高频淬火精校而成（公差小于0.03mm），在高速运行状态下，运行平稳、无噪音，斩刀与斩拌锅间隙小于1.5mm，千叶豆腐变频斩拌机规格型号，确保斩拌效果。

5、该产品采用防水电脑控制器，使用

6、配有出料器，出料方便、干净。变频斩拌机，千叶豆腐变频斩拌机规格型号

黑龙江变频斩拌机-汇康机械有限公司由诸城市汇康食品机械有限公司提供。行路致远，砥砺前行。诸城市汇康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，更矢志成为肉制品加工设备具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!同时本公司还是从事肉类切肉片切条机，连续式切肉机，鲜肉切片机的厂家，欢迎来电咨询。汇康机械斩拌机介绍ZB系列斩拌机利用斩刀高速旋转的斩切作用，将肉及辅料斩成肉馅或肉泥，还可以将辅料、水与肉馅或肉块一起搅拌均匀。