

香肠真空拌馅机价格 常州拌馅机 诸城汇丰机械

产品名称	香肠真空拌馅机价格 常州拌馅机 诸城汇丰机械
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

斩拌机设计特点

斩拌机的结构原理: 斩拌机的结构主要由盛装原料的斩肉盘、高速旋转的斩拌刀具、上料机构、出料机构、传动系统、电器控制系统、刀盖及机架等部分组成。

真空斩拌机要另加一套真空装置。斩肉盘用不锈钢制造。电动机的动力通过三角皮带和蜗轮蜗杆减速后，由棘轮机构带动斩肉盘轴驱动斩肉盘单向旋转，斩肉盘逆时针方向转动。

切割刀具由3-6把刀片组成，刀片安装在刀轴上。刀具上方有保护和防止肉料飞溅的刀盖。刀轴由一台电动机通过三角皮带带动高速旋转，转速可以调节(2—3挡)。打开刀盖时，刀具自动停止转动，以保证安全。在真空斩拌机中，还有一个转盘密封盖，为的是在抽真空时起到作用。

斩拌机设备还适合用于鱼类、果类、蔬菜的粉碎加工。该产品外形美观，香肠真空拌馅机价格，做工精良，操作方便，使用。料盘与外包装全部采用304食品级不锈钢材质，具有比普通不锈钢或不锈钢更好更强的抗腐蚀性，并且易于清理，符合国家食品生产的卫生安全要求。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，常州拌馅机，还可以将辅料、水与肉馅或肉块一起搅拌均匀。

特点：

- 1.选用变频器和变频电机，使斩刀速度在300-3600转/分间任意调整，该机噪音小，节能。
- 2.斩刀选用进口材料经特殊工艺加工而成，斩锅为铸造全不锈钢材质，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，全自动大型拌馅机厂家，确保斩拌效果。
- 5.配有出料器，肉馅料拌馅机多少钱，出料方便，干净
- 6.电器部件采用防水设计，密封性好，清洗方便。

香肠真空拌馅机价格-常州拌馅机-诸城汇丰机械由诸城市汇丰食品机械有限公司提供。诸城市汇丰食品机械有限公司坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。诸城汇丰机械——您可信赖的朋友，公司地址：诸城市龙都街道土墙工业园，联系人：刘经理。同时本公司还是从事真空滚揉机设备，肉类滚揉机，自动上料真空滚揉机的厂家，欢迎来电咨询。