

斩拌机（肉类）

产品名称	斩拌机（肉类）
公司名称	诸城市大志机械有限公司
价格	8000.00/台
规格参数	品牌:大志 型号:DZ-40L 产地:山东
公司地址	山东省潍坊市诸城市昌城镇孙村四村（注册地址）
联系电话	13780833566

产品详情

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。采用变频技术，刀速调整范围大，具有节能的功能，刀速、锅速、斩刀与斩锅的间隙、斩刀材质和刀的硬度设计为合理。

整机采用SUS304不锈钢板制作，结构合理、美观，易清洗。1、本机以不锈钢为原料制作，结构紧凑、美观，易清洗。2、主要部件采用加工加工、确保加工度。3、刀刃锋利耐用、高速运行平稳，料转拌、乳化效果好。4、选用进口轴承；电机符合欧标，抗过载能力强。5、转速达到4500转，能大大乳化效果，使产品出品率，效果好。6、刀尖与斩锅的间隙小于2mm斩拌机对原料进行斩切，搅拌和乳化，防止原料肉中肌红蛋白，脂肪及其他营养成分被氧化，破坏，从而保留了原有的色香、味及各种营养成分。通过斩切提高了产品的细密及和水的亲和力，使产品的弹性得到提高，该机具有刀轴转速高，功率大，斩切乳化效果好，处理原料范围广等特点。不仅可斩化，乳化各种肉类，也可斩切，乳化肉皮，筋腱等粗纤维和复合胶原蛋白的原料。斩拌机原理：斩拌机由斩锅、刀轴、机架及电控系统组成。斩锅由电机通过减速机低速旋转，不断向刀组送料。刀轴由双速电机(或变频电机)经皮带带动高速旋转。原料在斩锅中作螺旋式运动的同时，被刀组搅拌和切碎并排除肉糜中的空气，由于切刀的高速斩切，减少了产品的液汁分离率，保证了乳化效果，增强了产品的弹性和细腻度。使用范围：肉类制品，菜制品，果制品，水产品，豆制品，软性食品的打浆、斩糜状、馅料的加工工序