

# 斩拌机 富食康食品机械 斩拌机厂家

产品名称	斩拌机 富食康食品机械 斩拌机厂家
公司名称	诸城市富食康食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道龙源路811号
联系电话	15725667691 15725667691

## 产品详情

富食康食品机械所产斩拌机产品特点：

- 1，该机噪音小，生产速度快，节能效果显著。
- 2，斩刀选用进口材料经特殊工艺加工而成；斩锅为铸造不锈钢材质精加工制成。
- 3，斩锅为双速，可以与斩刀任决速度配合，斩拌时间短，物料温升小。
- 4，电器部件采用防水设计，密封性好，清洗方便。
- 5，斩锅配有出料器，出料方便，高速斩拌机，干净。

斩拌机

斩拌机操作规程：

DI一条：熟悉设备的性能和操作要求，培训指导后方可进行设备的操作使用，

第二条：根据工艺要求，选择斩刀的转速和斩锅转速，将适量的原料放入斩锅内，待斩物料达到工艺要求时，即可按下停止按钮停机，如遇异常情况，按下急停按钮进行停机处理。

第三条：工作中严禁将斩拌防护盖打开或将手或其它物品伸入斩拌机防护盖下，工作或操作。

第四条：工作中要均匀的将物料分散在斩板中，斩拌机价格，使物料混合斩拌均匀。

第五条：出料：启动慢速斩刀和慢速斩板，将处理好的物料取出，待出料完毕后将机器停止。

第六条：使用结束后关闭电源，确定斩刀、斩锅不在运转后，打开机器上护盖，用刮板等将剩余残料清理干净，严防斩刀将手划伤，用清水清理干净消毒后，斩拌机厂家，盖上防护上盖。

第七条：刀轴转动时，严禁手或其它杂物伸入斩馅后半部。

第八条：严禁斩冻肉及带骨肉；并防止其它杂、硬物混入斩锅内，以防损坏斩刀。

第九条：斩刀与斩锅间隙不能过大或过小，正常标准为2mm左右。

第十条：斩刀不锋利时，可将斩刀卸下，斩拌机，用细磨石不沾水，按刀的原角度冷磨，在磨刀过程中切勿使刀刃的温度升高。

## 斩拌机

斩拌机，可对原料肉进行斩切、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，从而保留了原有色、香、味及各种营养成分。

通过斩切，提高了产品的细密度及和水的亲和力，使产品的弹性得到提高。斩拌机具有刀轴转速高、功率大、斩切乳化效果好、处理原料范围广等特点。不仅可斩切、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。

斩拌机的主要作用，就是将整块的肉斩拌成一些肉沫或者的肉丝，广泛用于肉类加工厂、大型酒店、中央厨房。

## 斩拌机

斩拌机-富食康食品机械-斩拌机厂家由诸城市富食康食品机械有限公司提供。“真空包装机,果蔬清洗机,杀菌锅,夹层锅,行星炒锅,滚揉机”选择诸城市富食康食品机械有限公司，公司位于：山东省潍坊市诸城市龙都街道龙源路811号，多年来，富食康食品机械坚持为客户提供好的服务，联系人：陈经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。富食康食品机械期待成为您的长期合作伙伴！