

斩拌机厂家 劲创机械 芜湖斩拌机

产品名称	斩拌机厂家 劲创机械 芜湖斩拌机
公司名称	诸城市劲创机械科技有限公司业务部
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市密州街道古城子工业团
联系电话	15610213262 15610213262

产品详情

斩拌机的特点

- | 本机以不锈钢为原料制作，结构紧凑、美观，易清洗。
- | 主要部件采用加工中心加工、确保加工jing确度。
- | 刀刃锋利耐用、高速运行平稳，料转拌、乳化效果好。
- | 选用进口轴承；电机符合欧标，抗过载能力强。
- | 转速达到4500转，能大大提高乳化效果，使产品出品率更高
- | 刀尖与斩锅的间隙小于2mm.

斩拌机的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。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。

斩拌机利用斩刀高速旋转的斩切作用，将肉块，碎肉，脂肪等主要原料精细的斩切成肉馅或肉泥，同时将其它原料如水，辅料一起搅拌成均匀的乳状物。斩刀高速旋转，可以缩短运行时间，减少物料发热量，芜湖斩拌机，保持馅料的天然色泽、弹性、出品率和产品的保质期。

斩拌机要按规律正确使用：

首先，斩拌机厂家，在使用斩拌机的时候，肉类斩拌机，我们要注意用电方面的常识，一定要保证电压的稳定。如果电压不稳，就会影响斩拌机的使用。

其次，使用斩拌机绞肉和搅拌的时候，一定不能把太大的骨头放进去搅拌，一定要把肉中的骨头剔除出去。如果搅拌这样较硬的骨头，会给斩拌机带来较大的磨损，影响以后的搅拌或粉碎的效率。

后，斩拌机使用过后要把它清理干净，以免一些杂物沉积在里面，这样，不仅对于以后搅拌的肉类不卫生，还会影响斩拌机的使用寿命。

斩拌机采用不锈钢制作，结构紧凑，外形美观，加工精度高，传动系统运转稳定，减轻劳动强度，能使斩拌、绞肉、混合及乳化一次加工完成。斩拌机在利用斩刀高速旋转的斩切作用，将肉及辅料在短时间内斩成肉馅或肉泥状，还可以将肉、辅料、水一起搅拌成均匀的乳化物。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。

斩拌机厂家-劲创机械-芜湖斩拌机由诸城市劲创机械科技有限公司提供。“肉制品加工设备，油炸设备，杀菌设备，蒸煮搅拌设备，清洗设备”选择诸城市劲创机械科技有限公司，公司位于：诸城市密州街道古城子工业团，多年来，劲创机械坚持为客户提供好的服务，联系人：王劲东。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。劲创机械期待成为您的长期合作伙伴！