# 克拉玛依斩拌机 劲创机械 小型斩拌机

| | |
|---|---|
| 产品名称 | 克拉玛依斩拌机 劲创机械 小型斩拌机 |
| 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。

斩拌机的分类

双速斩拌机，节能变频斩拌机

斩拌机的特点

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，克拉玛依斩拌机，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。

斩拌机刀轴由双速电机(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。选用变频器和变频电机，使斩刀速度在300-3000转/秒间任意调整，该机噪音小，小型斩拌机，节能。斩刀选用进口材料经特殊工艺加工而成，高速斩拌机，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。配有出料器，出料方便，干净。电器部件采用防水设计，密封性好，清洗方便。

小型斩拌机可在真空状态下对原料肉进行斩切、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，大型斩拌机，从而很大限度的保留了原有色、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。斩拌机外观工艺经特殊处理，美观漂亮

。整机设计巧妙，具有良好的动平衡，噪音低，振动小刀尖于锅底下限间距可调至1.5mm. 克拉玛依斩拌机-劲创机械-小型斩拌机由诸城市劲创机械科技有限公司提供。诸城市劲创机械科技有限公司是从事“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”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：王劲东。