

# 劲创机械 包子拌馅机 周口拌馅机

产品名称	劲创机械 包子拌馅机 周口拌馅机
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

拌馅机为双蛟龙搅拌，可实现4种不同方向转动，拌料更均匀。整机采用304不锈钢材料制作，搅拌装置采用平行双轴螺旋结构，装有斜板浆叶，拌料均匀。架体采用5mm不锈钢，周口拌馅机，料斗采用8mm不锈钢材料，出料气动控制，浆叶推进。减速电机：变频调速、时间控制、手动自动转换功能。

拌馅机可将各种原料肉与淀粉、辅料、水等进行搅拌和混合，整机采用不锈钢为材料，坚固耐用又易于清洗。整机采用平行双轴结构，饺子拌馅机，设备运行稳定，可将物料均匀地搅拌，而且可以便捷地出料，操作十分方便。

手动拌馅机采用独特的搅拌器，使拌出的肉馅纤维细化，并使肉纤维间的动物蛋白能游离析出，性能稳定，小型拌馅机以保证肉馅拌和均匀并使之程蓬松状态，商用拌馅机加入的调味汁液能充分吸收饱和，不锈钢拌馅机以保持馅的松、鲜、嫩、口感味道优异的特点。手动拌馅机与机器的质量是成正比的。是用于混料的必备设备，小型拌馅机，便于操作，小型拌馅机，是制作风干肠类产品、粒状多功能拌馅机、泥状混合肠类产品、丸类产品的可选设备。

拌馅机：是把各种不规格的颗粒状原料肉与其它辅料按工艺要求进行搅拌，使原料得到充分的混合搅拌，采用的搅拌器，使搅拌出的肉馅纤维细化，并使肉纤维间的动物蛋白能游离析出，以保证肉馅拌和均匀并使之程蓬松状态，加入的调味汁液能充分吸收饱和，以保持馅的新鲜口感、味道优异的特点。适用于宾馆、饭店、餐厅、机关、食堂等切制各种肉馅菜馅

### 拌馅机安装、使用及注意事项

1. 设备应平稳的安装在坚实的地面上。
2. 检查箱体内是否存有杂物，将箱内清理干净

- 3.接通电源，先观察电源指示灯是否发亮，如果不亮，只需将电源输入线的任意两线相互换接即可。
- 4、装料时应不超过箱体的2/3为宜，搅拌时由内旋外旋间转换好由停止过渡。
- 5、禁止坚硬的块状物进入转动中的搅拌箱内

劲创机械(图)-包子拌馅机-周口拌馅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。