

200斩糜机型号 200斩糜机 诸城市利特机械

产品名称	200斩糜机型号 200斩糜机 诸城市利特机械
公司名称	诸城市利特食品机械有限公司
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土墙工业园（注册地址）
联系电话	13562623537

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市利特食品机械有限公司

斩拌机介绍

我公司生产的斩拌机整机采用304不锈钢材质，设计巧妙，有着良好的动平衡，噪音低，震动小，主要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，还可以将作料、肉、水一起搅拌均匀，刀速、锅速、斩刀与斩锅的缝隙达到合理的组合，减少了物料发热量，细度好，200斩糜机型号，大程度的提升了肉制品的乳化效果。该设备型号齐全，操作便捷，可适应不同客户的需求。

斩拌机主要由斩锅、斩刀、机架和电控系统组成，电器部件采用防水设计，密封效果好，便于清洗。
。200斩糜机

大型斩拌机200斩肉机

200斩拌机有三速式跟变频式两种款式，三速的刀速由低速、中速、高速的转变，设备运行平稳。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更为合理。

斩拌机是肉制品生产工艺中的关键设备，200斩糜机哪家好，高速旋转的斩拌刀可把原料肉斩拌成细腻的糜状，同时可以把其它辅料搅拌均匀，是宾馆、酒家、食堂、肉类加工场等单位所不可缺少的肉类加工机械

配置：

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、主要部件采用加工中心加工、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，能大大提高乳化效果，使产品出品率好，效果更好。
- 6、刀尖与斩锅的间隙小于1.5mm.

高速斩拌机是肉制品生产行业中的重要食品设备。

在工作过程中，使用高速旋转的斩切作用将肉类原料切碎并混合成细末。

整机采用304不锈钢制作，斩刀选用进口材料加工而成，200斩糜机，速度可达到4000转，斩刀轴套为双炮台设计，稳定性能好。

电器部分采用了防水设计，密封性好，清洗方便，斩锅部分为双速运行，与斩刀速度配合无间，斩拌时间短，物料升温慢。同时设备出厂还配有出料器，出料方便、干净。

200斩糜机型号-200斩糜机-诸城利特机械由诸城市利特食品机械有限公司提供。诸城市利特食品机械有限公司在肉制品加工设备这一领域倾注了诸多的热忱和热情，诸城利特机械一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创**。相关业务欢迎垂询，联系人：季经理。同时本公司还是从事净菜加工设备厂家，蔬菜清洗生产线，净菜加工生产线的厂家，欢迎来电咨询。