

# 家用绞肉机，家用碎肉机，馅料碎肉机

产品名称	家用绞肉机，家用碎肉机，馅料碎肉机
公司名称	广州市新加特机械设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广州市番禺区迎宾路厦窖村岭南鞋城旁边厦窖工业园
联系电话	020-39938112 15218887963

## 产品详情

家庭用量不大，就最合适不过了！厨房好帮手！

产品参数：

电压: 220-240V

电源频率：50Hz

功率：500W

马达最大锁定功率: 2000W

工作效率：9斤/10分钟

毛重（kg）：4.75

机器实际尺寸(mm): 435\*255\*215

产品附件：3块刀板、食物推进棒、做香肠附件

产品描述：

- 1、铝合金料盘和接头，坚固耐用。
- 2、合金钢推进螺杆，工具钢切刀。

- 3、三种型号刀盘（细、中、粗），随意控制出料大小。
- 4、两档速度选择，根据所切料选择速度。
- 5、正绞肉，螺杆反向旋转，解除堵塞。
- 6、结构简单，料盘、机头、螺杆、刀头、刀盘全可拆卸，安装清洗方便。

该款绞肉机综合了同类产品的优点,克服了一般搅拌机工作时间短、搅拌量少的缺点，具有绞鱼肉，出面条、做肉卷功能，配备大中小孔板，满足绞肉的粗细要求，是家庭、餐厅、酒店等的理想厨房加工器具。

自己绞肉新鲜，干净卫生，想做就做。同时具备灌肠功能。

用途：

- 1、适用于家庭绞肉、碎肉、搅馅、灌肠等，是你厨房的好帮手。
- 2、适用于食品生产厂家、宾馆、饭店、餐厅、团体食堂、学校、部队等对肉类有加工需求的食品加工场所。
- 3、该机使用范围广泛，能将块状原料肉按工艺要求切成颗粒或肉泥，便于和其它辅料混合，满足不同肉制品需要，是国内同类产品中首选设备。

绞肉机工作原理

绞肉机工作主要靠旋转的螺杆将料斗中的原料肉推挤到绞刀箱中的预切孔板处，利用转动的切刀刃和孔板上孔眼刃形成的剪切作用将肉切碎，并在螺杆挤压力的作用下，将肉粒不断排出孔板处。

这样，料斗中的肉不断通过螺杆进入绞刀箱，而肉靡断被排出机外。

产品特点：

- 1、采用全封闭齿轮传动，结构紧凑，运转平稳，安全可靠。
- 2、外形简洁、美观、高雅。并且容易清洁。
- 3、欧美流行款式，深受欧美家庭的青睐。
- 4、贴心的手动反转档位，方便骨头、肉皮等物品不慎混入肉类中更方便退出。

特别提示：肥肉和有肉皮、骨头、牛筋等这些，绞肉机不能正常绞碎。

使用注意事项：

- 1、请使用食物推进棒推食物，绝不能用手。
- 2、不要绞骨头、坚果等坚硬食物。
- 3、不要绞生姜或其他坚韧纤维的物质。

- 4、由于机器高速转动，请勿连续工作超过10分钟，超过10分钟请暂停运作，让机器冷却10分钟，再重新开机。
- 5、如果要对机器进行“工作” — “反转” 或 “反转” — “工作” 的操作，必须在前一个工作停止30秒以上才能进行反方向操作，否则易产生机器跳动等不正常的现象，而且容易损伤机器。
- 6、安装、拆卸机器时，请拔掉开关。

温馨提示：为避免堵塞，请不要过多的、粗暴的塞入食物。