

鱼类搅拌机工作原理

| | |
|------|-----------------|
| 产品名称 | 鱼类搅拌机工作原理 |
| 公司名称 | 诸城市华明食品包装机械厂 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 诸城市昌城镇诸朱路工业园高新区 |
| 联系电话 | 13853679369 |

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市华明食品包装机械厂

华明食品机械有限公司位于山东省诸城市，是一家集食品机械开发、制造、技术咨询及服务于一体的制造商。产品销往各地。主要从事肉食品加工机械设备的生产，主要产品有滚揉机、盐水注射机、斩拌机、灌肠机、绞肉机、肉丸机等系列食品机械。并可根据用户的要求订制。斩拌机整机采用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、确保加工准确度。
- 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，使产品出品率更高，更好。
- 6、刀尖与斩锅的间隙小于2mm.

诸城华明斩拌机工作，卫生无污染，结构合理，操作简单，实用范围广。可对肉类，果菜蔬，海产品及调味品，进行深加工。是肉制品生产过程中的重要食品设备，工作过程中，用高速旋转切碎机将肉原料切碎混合成细腻的碎末状，其他辅料搅拌均匀，该设备主要应用于酒店、餐厅、食堂和肉类加工业，随着设备的不断认可，高速斩拌机已经成为肉类加工不可缺少的机械。

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，鱼类搅拌机工作原理，同时将其它原料如水，辅料一起搅拌均匀。高速斩拌机的工作原理是利用切碎机的高速旋转将肉和附件切碎成肉馅或肉酱，该设备的主要功能不仅在于此，还在于制造配件，将水和肉馅或肉片搅拌均匀，即可达到切碎和混合的功能，该设备以不锈钢为原料，结构大方美观，达到易清洗的功能，在工作过程中，不仅可以实现小热量、短切时间，而且可以大大提高产品的弹性和产量。

鱼类搅拌机工作原理由诸城市华明食品包装机械厂提供。行路致远，砥砺前行。诸城市华明食品包装机械厂致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为休闲食品加工设备具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!同时本公司还是从事水果清洗机，蔬菜清洗机，气泡清洗机的厂家，欢迎来电咨询。