

100型冻肉绞肉机、红肠馅料绞碎机、撒尿牛丸馅料绞肉机

产品名称	100型冻肉绞肉机、红肠馅料绞碎机、撒尿牛丸馅料绞肉机
公司名称	诸城市硕光食品机械厂
价格	10500.00/台
规格参数	品牌:硕光 型号:100型 产地:山东诸城硕光食品机械厂
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道土墙工业园
联系电话	13335251831

产品详情

优点：

- 1、该机动力强、适用范围广、生产效率高
- 2、具有冻盘绞切功能，省时、省力、保鲜、保质。
- 3、绞切过程用时短，温升高，利于保鲜，延长保持期。
- 4、绞冻盘功能
- 5、正反转功能，使绞肉机阻塞可能性为零
- 6、多种孔板组合、更适合不同肉制品的要求。
- 7、主机SUS304不锈钢制作，德力西防水电器按钮
- 8、绞龙为精密铸造工艺铸造，无砂眼，外表光滑，便于清洗，设计合理，肉料温升高，利于保鲜
- 9、设备运行平稳，噪音低，出料快，工作效率高，绞龙轴导程大、入料口大、进料通畅、生产效率高。
- 10、孔刀的型号：φ 8、φ 10、φ 12、φ 16、φ 18、φ 25、φ 30等，可将未解冻的肉块或鲜肉直接进行绞切，制成规格不同的肉粒。

设备原理；

冻肉绞肉机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，将肉料不断排出孔板外。此机可将未解冻的肉块直接进行绞切，减少肉的营养成分和蛋白的损失，通过配换孔刀生产不同的肉糜和肉块产品。不损害肌肉纤维组织，对产品无明显升温，延长产品的保质期。

冻肉绞肉机是肉制品生产行业中通用性高使用范围广的一种肉食加工设备。我公司生产的绞肉机与原料肉接触的部位均采用不锈钢材料制作，结构设计易于拆卸清洗，蛟龙轴导程大、入料口大、进料通畅、生产效率高。设计合理，肉料温升低，利于保鲜。