

商用多功能斩拌机大蒜辅料斩切机豆制品鱼豆腐斩碎机鱼肉泥乳化处理设备

产品名称	商用多功能斩拌机大蒜辅料斩切机豆制品鱼豆腐斩碎机鱼肉泥乳化处理设备
公司名称	诸城市硕光食品机械厂
价格	34000.00/台
规格参数	品牌:硕光 型号:125
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

斩拌机可将原料肉斩拌成细腻的糜状，并将其他辅料搅拌均匀，防止原料肉中肌红蛋白、脂肪及其他营养成分被氧化、破坏，从而保留了原有色、香、味及各种营养成分。通过斩切，提高了产品的细密度及和水的亲和力，使产品的弹性得到提高。

产品特点：

斩拌机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，还可以将辅料、冰片、水与肉馅或肉块一起搅拌均匀。我公司生产的斩拌机刀速、锅速、斩刀与斩锅的间隙、斩刀材质和斩刀刀刃硬度等设计合理组合，工艺精良，确保了肉制品物料的斩切细度好、升温程度小、斩拌时间短，提高了肉制品的乳化效果、弹性、细腻度及出品率。根据不同用户的需要，我公司的斩拌机系列型号齐全、操作简便、

产品优势：

斩刀采用9Cr15天津产不锈钢斩刀，质量在不锈钢斩刀中；斩锅是河北唐山的浇铸，质量在国内排行位；ZB-20、ZB-40型斩刀和斩锅间的间隙 1.5mm，ZB-80、ZB-125型斩刀和斩锅间的间隙 2mm；整机用304不锈钢加工而成，做工精细，造型美观，结构严谨合理，操作简单，性能可靠。

产品用途：

斩拌机是肉制品生产工艺中的关键设备，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

适用范围：

用于肉类、鱼类、水果、蔬菜、坚果等的加工粉碎。

产品材质：

- 1、采用符合食品卫生标准的不锈钢为原料。
- 2、刀具材料由加工中心经特殊工艺加工而成，可选配进口刀具。
- 3、斩锅为铸不锈钢材质，一次铸造成型，特殊的防溢锅沿设计，有效防止溢料现象。

设备参数：

设备名称	斩拌机			
电源	380v			
型号	ZB-20	ZB-40	ZB-80	
净重kg	110	350	1400	
功率kw	1.85	5.1	14.2	
生产能力kg/次	10-15	20-30	60-80	
斩刀数量（把）	3	3	6	

材质

不锈钢