商用高速斩拌机葱姜蒜辅料斩碎机鱼肉肉糜斩切机

产品名称	商用高速斩拌机葱姜蒜辅料斩碎机鱼肉肉糜斩切机
公司名称	诸城市硕光食品机械厂
价格	.00/件
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
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。