

商用100型冻肉绞肉机鸡骨架绞碎机包子水饺肉馅绞肉机辣椒酱绞碎机

产品名称	商用100型冻肉绞肉机鸡骨架绞碎机包子水饺肉馅绞肉机辣椒酱绞碎机
公司名称	诸城市硕光食品机械厂
价格	10500.00/台
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

产品用途

冻肉绞肉机适应大、中、小型肉食品加工厂，他可将-18℃未解冻的无骨肉块直接加工成不同径的大小颗粒，为斩拌或搅拌做好前期工作。它是依靠螺杆将料斗箱中的原理肉推到预切板处，通过螺杆的旋转挤压使孔板与绞刀产生相对运转，从而将物料肉切成颗粒状，确保了肉馅的均匀性，它将块状肉（冻肉）及食品绞至 6- 16mm的颗粒，是肉类制品加工的必备设备。

与产品接触部分全部采用优质不锈钢材料制作，结构设计易于拆卸清洗，符合食品卫生要求

产品说明：

- 1、可将未解冻的肉块或鲜肉直接进行绞切，制成规格不同的肉类。
- 2、省电耐用、方便快捷、具有结构紧凑、外形美观、操作简便、效率高、耗电少、清洁保养容易卫生。
- 3、采用全封闭齿轮传动，结构紧凑，运转平稳，工作可靠，且维修方便。
- 4、机头及接触食品的零部件都采用304不锈钢制造，无污染。
- 5、机壳线条流畅，没有可藏污的缝隙及伤害操作者锐边，易于清洁。

产品参数；

型号	JR-130	JR-120	JR-100
生产能力kg/h	800-1000	600-700	400

功率kw	11	7.5	5.5
尺寸mm	1150*700*1100	1050*600*1100	900*550*950
重量kg	260	200	170

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，绞龙轴导程大、入料口大、进料通畅、生产效率高。设计合理，肉料温升高，利于保鲜。