

黑龙江200型绞泥机设备 华明机械有限公司

产品名称	黑龙江200型绞泥机设备 华明机械有限公司
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

我不认识你，但我给你发货。你不认识我，却敢给我打款，我们都不认识的物流，跨过高山和大海给你送东西，归根到底就是人与人之间宝贵的东西，诚信，诚信是金，信誉为本，生命就是，发现，感恩，领悟之旅，很多人就是信任我才做了我的客户，因为我是先做人后做事，感谢新老客户支持与厚爱，感谢新老客户信任，我们做的不是生意，是朋友。

绞肉机是肉制品生产行业中通用性高适用范围广的一种肉食加工设备。它是依靠螺杆将料斗箱中的原料肉推到预切板处，黑龙江200型绞泥机设备，通过螺杆的旋转挤压使孔板与绞刀产生相对运转，从而将原料肉切成颗粒形状，确保了肉馅的均匀性。通过孔板的不同组合可达到理想要求的不同肉馅。

华明食品包装机械厂坐落在风景优美的恐龙之乡诸城，公司致力于食品机械生产加工已经20余年，是我国肉类机械行业的骨干企业，拥有的设计、开发、制造能力，生产肉类深加工设备.大型不锈钢绞肉机全自动食品碎肉机 冻肉绞肉机JR-130型号工作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。是肉食品加工中的一种切割机器，它可根据肉食品加工工艺要求，配

优点：

- 1、该机动力强、适用范围广、生产
- 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，200型绞泥机设备质量好，肉料温升高，利于保鲜

用不同孔径的网眼板，把原料肉切割成多种大小不同的颗粒。我公司从事食品机械十几年来，承接各种肉食加工设备，200型绞泥机设备厂家，客户可在我公司购齐，集中售货服务，为客户以后的生产起到良好的保障作用，以下为您以台湾烤肠的制造工艺来简单介绍一下我公司的部分产品：

台湾烤肠的制作工艺流程为：冻盘破碎——绞肉（或者直接用大型绞肉机）——斩拌——真空搅拌——灌肠——扎线——剪切——烟熏——真空包装——速冻——装箱。

所使用的设备有：冻肉切块机——冻肉绞肉机（或者直接用大型冻肉绞肉机）——斩拌机——真空拌馅机——液压灌肠机——扎线机——烟熏炉——真空包装机。

黑龙江200型绞泥机设备-华明机械有限公司由诸城市华明食品包装机械厂提供。诸城市华明食品包装机械厂坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。诸城华明机械——您可信赖的朋友，公司地址：诸城市昌城镇诸朱路工业园高新区，联系人：据松华。同时本公司还是从事气泡清洗机，蔬菜清洗机，水果清洗机的厂家，欢迎来电咨询。