

鱼糜斩拌机，鸡肉斩肉机

产品名称	鱼糜斩拌机，鸡肉斩肉机
公司名称	诸城市晨宇食品机械有限公司
价格	53000.00/台
规格参数	品牌:晨宇牌 型号:ZB-80
公司地址	潍坊诸城市密州街道小高乐埠
联系电话	0182-64689305 18264689305

产品详情

鱼糜斩拌机，鸡肉斩肉机原理：斩拌机由斩锅、刀轴、机架及电控系统组成。斩锅由电机通过减速机低速旋转，不断向刀组送料。刀轴由双速电机(或变频电机)经皮带带动高速旋转。鱼糜斩拌机，鸡肉斩肉机原料在斩锅中作螺旋式运动的同时，被刀组搅拌和切碎并排除肉糜中的空气，由于切刀的高速斩切，减少了产品的液汁分离率，保证了乳化效果，增强了产品的弹性和细腻度

鱼糜斩拌机，鸡肉斩肉机不仅可以用在肉制品加工中，同时也广泛应用在水产品，食品加工中，还可以通过调整斩拌速度来控制物料的细度，斩拌速度快，确保了肉制品物料的斩切细度好，升温程度小，斩切时间短，提高了肉制品的乳化效果、弹性、细腻度及出品率。效果好，深受广大用户的喜爱。

鱼糜斩拌机，鸡肉斩肉机可在真空状态下对原料肉进行斩切、搅拌和乳化、防止原料肉中肌红蛋白、脂肪及其他营养成分被氧化、破坏，从而最大限度的保留了原有色、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。该机具有刀轴转速高、功率大、斩切乳化效果好、处理原料范围广等特点。鱼糜斩拌机，鸡肉斩肉机不仅可斩切、乳化各种肉类，也可斩切、乳化肉皮、筋腱等粗纤维和复合胶原蛋白的原料。该机采用了先进的控制技术，安全可靠，维修方便，显示控制功能完备。鱼糜斩拌机，鸡肉斩肉机其电机具有起动转距大，绝缘耐热等级高，过载保护性能好，特别适合在频繁起动的 work 环境中使用的特性。通过真空斩拌机斩拌的物料可提高出品率，减少气泡，增强弹性，质地细密，充分提取蛋白，使物料与辅料及水充分结合，乳化效果好，确保产品达到最佳品质。

鱼糜斩拌机，鸡肉斩肉机zb125l型采用变频调速，可节省电能30%左右。

电器箱分体安装，密封性好，选用防水电器。

关键部件采用加工中心加工，确保加工精度。

鱼糜斩拌机，鸡肉斩肉机外观工艺经特殊处理，美观漂亮。

鱼糜斩拌机，鸡肉斩肉机整机设计巧妙，具有良好的动平衡，噪音低，振动小