

# 山东斩拌机,山东风干机,山东蔬菜清洗机

产品名称	山东斩拌机,山东风干机,山东蔬菜清洗机
公司名称	山东省诸城市科盛食品机械有限公司
价格	17000.00/台
规格参数	品牌:科盛 型号:ZB-40 重量:650
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道工业园区
联系电话	18366566994

## 产品详情

产品主要特点：

型号	生产能力	总功率(kw)	斩锅转速 (r/min)	主轴转速 (r/min)	主机尺寸 (mm)	重量 (kg)
zb-40	15kg/锅	3.5	16	1500-3000	330*635*960	320

斩拌机对原料进行斩切，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的色香、味及各种营养成分。通过斩切提高了产品的细密及和水的亲和力，使产品的弹性得到提高，该机具有刀轴转速高，功率大，斩切交乳化效果好，处理原料范围广等特点。不仅可斩化，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。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工作环境中使用的特性。斩拌电机采用一个变频电机（客户自选），并通过变频对其进行最适合的控制，使斩拌机在任何刀速下都能发挥出最强大的动力，并且更节省您的电能损耗，而且对您的供电电网没有任何冲击。对于不同的刀速可在显示表精确显示。自动监控，减轻了操作人员的工作强度提高了产品的可控精度，工作顺序软件程序控制执行，大大降低了设备硬件的障率，使维护更加快捷 斩拌机所有外表均采用高质量的不锈钢制作而成，整

体表面光滑无死角，使垢后不积累。而且所有水平面均倾斜使清洗更加快捷，彻底。

变频控制 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。外观工艺经特殊处理，美观漂亮。

整机设计巧妙，具有良好的动平衡，噪音低，振动小。

刀尖于锅底最小间距可调至1.5mm