

10#绞肉机、手动绞肉机、不锈钢绞肉机、不锈钢绞肉机

产品名称	10#绞肉机、手动绞肉机、不锈钢绞肉机、不锈钢绞肉机
公司名称	河东区利达饮食机械销售中心
价格	面议
规格参数	加工定制:是 种类:绞肉机 品牌:美特
公司地址	河东区相公街道办事处东一村
联系电话	15863940753

产品详情

【绞肉机使用说明】：

一、 使用绞肉机前，先拆开机器进行清洗：

(1) 机器拆卸方法：先拧开螺母，依次把圆刀和十字刀取下来，然后拿出绞龙即可。

(2) 先将绞肉机用水加洗洁精洗干净，机器因为生产中沾有油污，可以先绞些萝卜等再进行清洗。

二、 机器清洗完晾干，把机身夹在桌子边沿（桌面厚度最大不超过3.5cm），将机身底部的固定螺丝拧紧，使机器能够夹紧桌面，固定牢固。

三、 再按顺序把绞龙、十字刀、圆刀和螺母装好；（注意：把圆刀有缺口的地方对准机身的凸出部位安装好方可正常拧上螺母，螺母不要拧太紧，稍松一点，能正常转动手柄即可）最后装上手柄。

四、 把肉在冰箱冷冻后再绞效果会更好，绞肉前先去除肉皮、肉筋和骨头，然后切成长条（约2cm左右宽），注意肉不能切太碎，这样不方便进肉，把肉从进料口一条条加入，然后顺时针方向转动手柄开始绞肉。

另外绞肉机也可以用来做面条，不过只是辅助功能，其效果不能和专业面条机相比；做面条时把面和的稍软一些，去掉十字刀，把面团放入进料口即可开始制作。

【使用注意事项】：

一、 机器用完后，一定要全部拆开，用清水或温水加洗洁精清洗后擦干；圆刀和十字刀因为生产工艺原因只能使用201不有锈钢（不锈钢的一种），俗称不锈铁，使用后保存不当容易生锈，建议用完擦干后，涂上食用油保养最佳。

二、 绞肉过程绝对不会费很大力气，想绞的轻松，一次不要放太多肉即可。绞肉前最好去除肉筋，以免肉筋过多缠住十字刀而影响绞肉效率，机器标配的是4.5mm孔的圆刀（出料刀），小孔的圆刀出肉会慢些，但是会更碎些，大孔的圆刀则相反。

三、 如绞肉过程出现绞肉困难，肉不容易出来的时候，先拧开螺母，检查十字刀是否被肉筋缠住，须清理肉筋后再继续绞肉。

四、 本机器配有灌肠配件可以灌肠，灌肠时最好不要取下圆刀，以便固定灌肠配件，（取下圆刀也可，只是灌肠器会转动，需用手托住）如果想灌比较大块材料的香肠最好再买一个大孔圆刀更方便（建议12mm孔径圆刀）。

五、 本机器也可以做粉碎机，粉碎食物里注意一次不要加太多，这样才能绞的更轻松。粉碎比较硬的东西一次放的过多卡住的话，把手柄倒转一下即可。

【绞肉机知识】：

绞肉机有电动和手动两种，电动的虽然省力，但噪音大，连续工作时间短，而且采用了直接的切刀式绞肉，运用刀片高速旋转将肉撞击致碎，由于速度较快，往往将肉打得很烂，导致肉没有黏度，失去了原有的肉味，没有口感。手动绞肉机不仅安全环保，无噪音，操作灵活方便，绞肉口感也要好很多。市场上手动绞肉机按材料分有：塑料的、铝合金、铸铁表面喷漆、铸铁表面电镀锡和不锈钢等。铝合金的价格便宜，但是我们知道铝容易氧化，氧化铝进入体内容易造成刺激或肺部伤害。表面喷漆的不用说大家都知道，油漆是化学物质。

电镀的使用过程中表层脱落则容易生锈，影响健康。不锈钢绞肉机不仅结实耐用，安全卫生，操作起来也方便省力，老年人都能轻松自如的进行绞肉操作，另外相关配件齐全，使用无后顾之忧。

附1:关于不锈钢的相关知识：

不锈钢顾名思义为不锈的钢，这里“不锈”是相对的，不是绝对的，是相对于碳钢而言。不锈钢不容易生锈，但不是绝对不生锈，只是在相同条件和环境中，较碳钢而言不容易被腐蚀和生锈。

304#不锈钢是按照美国astm标准生产出来的一个不锈钢牌号，不锈钢防锈的机理是合金元素形成致密氧化膜，隔绝氧接触，阻止继续氧化。所以不锈钢并不是“不锈”。

如出现生锈现象可能原因是：不锈钢表面粘附有机物汁液（如瓜菜、果汁、面汤），在有水氧情况下，构成有机酸，长时间则有机酸对金属表面的腐蚀。

表面粘附含有酸、碱、盐类物质（如装修墙壁的碱水、石灰水喷溅），引起局部腐蚀。在有污染的空气中（如含有大量硫化物、氧化碳、氧化氮的大气），遇冷凝水，形成硫酸、硝酸、醋酸液点，引起化学腐蚀。以上情况均可造成不锈钢表面防护膜的破坏引发锈蚀。所以，为确保金属表面永久光亮，不被锈蚀，建议必须经常对不锈钢表面进行清洁擦洗，去除附着物，消除引发生锈的外界因素。附2:关于不锈钢的磁性：

不锈钢板材本身是没有磁性的，但在拉伸成形的过程中，板材金属晶体结构受高压挤压变形，会产生少量的马氏体结构，这种结构有轻微磁性，而且拉伸变形大的地方磁性会大些。所以说不锈钢并不是完全没有磁性，而是有弱磁性的，目前市场上有些产品没有磁性，是因为经过脱磁处理，是为了迎合一些不明原因的消费者所好。鉴别不锈钢的正确方法应该是使用专门的不锈钢检测药水，而不是用磁铁就能试出来的。

适用的一些主要食物：

- 1、各种肉类：猪肉、牛肉、鸡肉、鱼肉等，另外也可以绞鸡、鸭骨架等；
- 2、蔬菜类：辣椒、芹菜、萝卜、香菇梅菜等，也可以混合肉类一起绞；
- 3、核桃（要去掉硬壳）、花生、豆类、果仁等。

本产品的加工定制是是，种类是绞肉机，品牌是美特，适用范围是肉制品加工厂设备