

斩拌机配置 圣地斩拌机厂家

产品名称	斩拌机配置 圣地斩拌机厂家
公司名称	诸城市圣地食品包装机械厂
价格	14500.00/台
规格参数	品牌:圣地 型号:ZB-40
公司地址	山东省潍坊市诸城市人民东路东段路南
联系电话	86-0536-6563958 13305360655

产品详情

斩拌机简介

高速旋转的斩拌机刀可把原料肉斩拌成细腻的糜状，还可以将辅料、冰片、水与肉馅或肉块一起搅拌均匀。我厂生产的斩拌机刀速、锅速、斩刀与斩锅的间隙、斩刀材质和斩刀刀刃硬度等设计为理想组合，工艺精良，确保了肉制品物料的斩切细度好、升温程度小、斩拌时间短，提高了肉制品的乳化效果、弹性、细腻度及出品率。根据不同用户的需要，我厂的斩拌机系列型号齐全、操作简便、安全可靠。是肉制品生产工艺的关键设备。

斩拌机安装调试

- 1 首先应该将设备平稳的放置在固定的水平地点。
- 2 机器外壳必须牢固接地。
- 3 调试前检查刀具是否有松动现象，如有松动应紧固好刀具。
- 4 调试运转的程序：显示刀具旋转（向后旋转），然后料盘才能转（逆时针旋转）为正常工作，料盘不能先转！

斩拌机注意事项

- 1 上盖带有电气连锁开关，工作时禁止打开上盖。
- 2 减速机必须定期加32号机油。
- 3 电器系统非专业人员禁止开箱。
- 4 调试时应先低速在高速。

5 放入的冰块、冻肉块、骨块不能太大，一般厚度在3-5cm为宜。

6 注意台面卫生干燥，禁止用大水冲洗，以防触电机破坏其性能。

7 发生故障是请立即电话咨询生产厂家。

主要技术参数

型号	产能kg/锅	功率kw	斩刀数量	斩刀转速rpm	主机尺寸mm
ZB-20	15-20	3		1000/2000	850*650*850
ZB-40	30-40	5.1	3	1500/3000	1000*850*1100
ZB-80	60-80	13.8	6	1700/3500	1800*1300*1200
ZB-125	100-120	22.5		2000/4000	2090*1500*1550

售后服务

我厂产品的保质期是一年，一年内如有损坏我们免费为您维修，而且不收取任何的费用，人为因素和不正确使用引起的损坏不在我们的保修范围内，出一年保质期维修我们也只收取简单的成本费用。终生为您维护。

我们用心保证我们产品的质量，用贴心的服务保证您的满意。

到诸城买食品机械设备，不用您东奔西跑，到圣地食品机械厂就可以解决您的一切问题。