

# 多功能斩拌机转速结构 肉脯斩拌机

产品名称	多功能斩拌机转速结构 肉脯斩拌机
公司名称	诸城市圣地食品包装机械厂
价格	29500.00/台
规格参数	品牌:圣地 型号:ZB-80 材质:不锈钢
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

圣地为您推荐一款外形美观，经济适用，质量有保障的斩拌机，他是根据您产量的大小来定的，各种型号都有，还在等什么赶快来选购吧！

### 斩拌机的使用方法及注意事项

- 1、 严禁将硬性物品如：金属工具掉入锅内运转时损坏刀具，容易造成险情。
- 2、 工作时，工作人员不能将手伸入锅内。
- 3、 设备上面不得堆放任何物品，避免掉入锅内造成危险。
- 4、 操作电盘注意防水，避免短路，漏电继电器损坏等。
- 5、 工作时，有高速到向低速刀转换时，先按刀停按钮，3秒后，再启动低速刀及锅，避免损坏电机。
- 6、 放入的冰块、冻肉块、骨块不能太大，一般厚度3-5cm为宜。
- 7、 减速机必须定期加32号机油。
- 8、 电器系统非专业人员禁止开箱。
- 9、 发生故障请电话联系生产厂家。

### 斩拌机简介

斩拌机是肉类制品生产制作过程中的一个关键设备。它不仅能够将肉块、碎肉、脂肪等主要原料精细的切碎，同时还将其其它原料如水、冰屑、调料、附加品同肉末一起搅拌成均匀的乳状物。根据不同的

要求选择适当的转速，可以缩短运行时间，减少物料发热量，可以保持馅料的天然色泽和风味。

斩拌机刀速、锅速、斩刀与转锅的间隙达到理想的组合，使斩切产品细度好、升温小、斩拌时间短，特别是由于乳化处理，使肠类产品的细密度与弹性大大增强，很大程度的提高了肉制品乳化效果、弹性及细腻度。

斩拌机在利用斩刀高速旋转的斩切作用，将肉及辅料在短时间内斩成肉馅或肉泥状，还可以将肉、辅料、水一起搅拌成均匀的乳化物。

#### 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。

我们用心保证我们产品的质量，用贴心的服务保证您满意。

所以想买食品机械设备(斩拌机，滚揉机，盐水注射机，拌馅机，刨肉机，冻肉绞肉机，压肉机，液压灌肠机，丸子机，料车，真空包装机等)圣地是您不二选择。