

斩拌机操作方法

产品名称	斩拌机操作方法
公司名称	诸城亿翔食品机械有限公司
价格	12800.00/台
规格参数	电源:380 功率:8.8 外形尺寸:1100 × 850 × 1050
公司地址	潍坊市诸城市龙都街道西土墙工业园
联系电话	暂无

产品详情

一、斩拌机介绍

斩拌机刀速、锅速、斩刀与转锅的间隙达到最佳的组合，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，最大程度的提高了肉制品乳化效果、弹性及细腻度。40斩拌机设备厂家

二、斩拌机概述

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。

三、斩拌机特点及配置特点

斩拌机利用斩刀高速旋转的斩切作用，将肉及辅料斩成肉馅或肉泥，还可以将辅料、冰片、水与肉馅或肉块一起搅拌均匀。

采用变频技术，刀速调整范围大，具有高效节能的功能，刀速、锅速、斩刀与斩锅的间隙、斩刀材质和刀的硬度设计最为合理。40斩拌机设备厂家

四、斩拌机配置

整机采用SUS304不锈钢板制作，结构合理、美观，易清洗。

1、本机以不锈钢为原料制作，结构紧凑、美观，易清洗。

2、主要部件采用加工中心加工、确保加工精确度。

- 3、刀刃锋利耐用、高速运行平稳，料转拌、乳化效果好。
- 4、选用进口轴承；电机符合欧标，抗过载能力强。
- 5、转速达到4500转，能大大提高乳化效果，使产品出品率更高，效果更好。
- 6、刀尖与斩锅的间隙小于2mm.

五、斩拌机技术参数

型号	ZBJ-40
生产能力 (kg/次)	25
容积 (L)	40
额定功率 (kw)	8.8
斩锅速度 (rpm)	8~15
斩刀转速 (rpm)	1500~3600
主机尺寸 (mm)	1100 × 850 × 1050
重量 (kg)	526