

不锈钢绞肉机，绞肉馅机，食品绞肉机，冻肉绞肉机

产品名称	不锈钢绞肉机，绞肉馅机，食品绞肉机，冻肉绞肉机
公司名称	荥阳市民生食品机械厂
价格	18500.00/台
规格参数	品牌:民生 型号:130型 功率kw:11
公司地址	荥阳市乔楼镇塔山南路沈洼村
联系电话	18538237796

产品详情

随着国民经济的发展和人民生活水平的提高，人们对食品工业提出了很高的要求。现代食品已朝着营养、绿色、方便、功能食品的方向发展且功能食品将成为新世纪的主流食品。食品工业也成为国民经济的支柱产业，作为装备食品工业的食品机械工业发展尤为迅猛。食品工业的现代化水平，在很大程度上依赖于食品机械的发展及其现代化水平，离开现代仪器和设备现代食品工业就无从谈起。食品工业的发展是设备和工艺共同发展的结果，应使设备和工艺达到很好的配合。以设备革新和创新促进工艺的改进和发展、以工艺的发展进一步促进设备的发展和完善。两者互相促进、互相完善，是使整个食品工业向现代化迈进的必要条件。在肉类加工的过程中，切碎、斩拌搅拌工序的机械化程度领先其中绞肉机、斩拌机、搅拌机是最基本的加工主械.几乎所有的肉类加工厂都具备这3种设备。国内一些大型肉类加工厂先后从西德、丹麦、瑞士、日本等引进了先进的加工设备，但其价格十分昂贵。目前中、小型肉类加工企业所使用的大部分设备为我国自行设计制造的产绞肉机是为中、小型肉类加工二企业所设计的较为理想的、绞制各种肉馅的机械比如生产午餐肉罐头和制造鱼酱、鱼圆之类的产品它将肉可进行粗、中、细绞以满足不同加工工艺的要求该机亦可作为其他原料的挤压设备。

郑州民生食品机械厂专业生产真空滚揉机、斩拌机、拌馅机、冻肉绞肉机、冻肉切块机、冻肉切片机、猪蹄分割机、真空包装机、和面机、移动提升机、不锈钢料车料斗、工作台、破骨机、烟熏炉、夹层锅、挂面截头机、鱼豆腐成型机、饺子生产流水线、等不锈钢食品机械设备。而绞肉机是肉类加工企业在生产过程中将原料肉按不同工艺要求加工规格不等的颗粒状肉馅，广泛适用于各种香肠、火腿肠、午餐肉、丸子、咸味香精、宠物食品和其他肉制品等行业。

绞肉机为系列产品；工作时利用转动的切刀刃和孔板上孔眼刃形成的剪切作用将原料肉切碎，并在螺杆挤压力的作用下，将原料不断排出机外。可根据物料性质和加工要求的不同，配置相应的刀具和孔板，即可加工出不同尺寸的颗粒，以满足下道工序的工艺要求。

采用优质（铸铁件）或不锈钢制造，对加工物料无污染，符合食品卫生标准。刀具耐磨性能优越，

使用寿命长。操作简单、拆卸组装方便，容易清洗、加工产品范围广，物料加工后能很好地保持其原有的各种营养成分，保鲜效果良好。刀具可根据实际使用要求随意进行调节或更换。

优点是省电耐用、方便快捷、具有结构紧凑、外形美观、操作简便、效率高、耗电少、清洁保养容易、安全卫生等优点。采用全封闭齿轮传动，结构紧凑，运转平稳，工作可靠，且维修方便；绞肉机头及接触食品的零部件都采用高级不锈钢制造，安全无污染；机壳线条流畅，没有可藏污的缝隙及无伤害操作者的锐边，易于清洁。采用德国技术，具备最优越的性能，采用SUS304不锈钢材质。送料口绞龙轴导程合理，入料口大、进料通畅，生产效率高。具有送料绞龙及出料绞龙，每个绞龙单独工作，且都有两个速度，可以根据不同的原料采用不同的速度配比，从而达到很好的效果和产量。出料绞龙螺距设计合理，使原料肉顺畅的通过，杜绝出油现象，并减少绞龙对头产生的挤压，使肉料颗粒度好，边缘清晰，升温低。具有安全保护装置，操作更安全。电器采用施耐德品牌，具有急停按钮。

主要用途：各种冻肉、鲜肉、鸡骨架、鸭骨架、猪皮、牛皮、鸡皮、鱼类、水果、蔬菜等。

日常维护

加油问题

- 1、绞肉机正常使用的情況下一年内不需重新加油；
- 2、绞肉机润滑油品类为黄油；
- 3、加油孔位置：机身顶部两个螺栓孔后部（背向绞肉部件的方向）的一个螺栓孔可方便加油（一定要加注黄油，不能加液体机油）。

保养

绞肉机机箱部分正常情况下不需做维护保养，主要是防水和保护好电源线、避免电源线破损及做好清洁等。

联系方式：15890004275；18538237796

型号	生产能力 T/h	功率	绞笼转速 r/min	外形尺寸 mm	整机重量 Kg
JR-120型	1-1.5	7.5kw	100-150	960*55*1080	380
JR-130型	1.5--3	11kw	106-160	1350*750*1150	500