

ZB-80斩拌机-宏旭机械专业制造

产品名称	ZB-80斩拌机-宏旭机械专业制造
公司名称	诸城市宏旭食品机械厂
价格	31000.00/台
规格参数	品牌:宏旭 型号:ZB-80
公司地址	山东省潍坊市诸城市西环路中段
联系电话	0536-6568345 18006460018

产品详情

斩拌机是肉类制品生产的关键设备，尤其是生产西式火腿的必备设备。本机不仅能将肉块、碎肉、脂肪等主料切成肉糜，同时还将主料、辅料搅拌成均匀的乳化物，使斩切、搅拌及乳化一次完成，使肠类制品的细密度和弹性增强，提高制品的出品率和产品质量。该设备同时适合用于鱼类、水果、蔬菜的粉碎加工。该产品采用防水电脑控制器，使用安全可靠。斩锅和外包装全部采用优质不锈钢，耐腐蚀、易清理，完全符合食品卫生要求。

斩拌机由斩锅、刀轴、机架及电控系统组成。斩锅由电机通过减速机低速旋转，不断向刀组送料。刀轴由双速电机(或变频电机)

经皮带带动高速旋转。原料在斩锅中作螺旋式运动的同时，被刀组搅拌和切碎并排除肉糜中的空气，由于切刀的高速斩切，减少了产品的液汁分离率，保证了乳化效果，增强了产品的弹性和细腻度。 1.

选用优质变频器和变频电机，使斩刀速度在300-3000转/

秒间任意调整，该机噪音小，效率高，节能效果显著。 2.

斩刀选用进口材料经特殊工艺加工而成，斩锅为铸造全不锈钢材质，并有防溢锅沿，防止渗料，溢料。

3.斩锅为双速，可以与斩刀任意速度配合，斩拌时间短，物料温升小。 4.配有出料器，出料方便，干净

5.电器部件采用防水设计，密封性好，清洗方便。