

## 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	33000.00/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

诸城市宏旭食品机械厂位于山东东南部被誉为“中国龙城，舜帝故里”的诸城市。诸城市地理位置优越，交通发达。东临青岛，南接日照，西靠临沂，北依潍坊，中国陆海铁路大通道——胶新铁路纵贯南北，四通八达，距青岛机场、青岛港、潍坊机场以及日照港只有60分钟车程。环境优美，气候宜人，具有良好的投资环境和浓郁的经商氛围。 我公司是国内生产油炸机、蔬菜清洗机、风干机、滚揉机，斩拌机，切丁机以及猪头劈班机，松香锅等食品机械的专业制造商，集研发、生产、销售、服务于一体的制造公司。公司拥有多年专业制造经验及技术，并有一支技术精湛、素质优良的队伍，完善的售后服务网络使宏旭机械赢得了广大用户的高度赞誉。 宏旭食品机械在坚持企业经营宗旨的前提下，不断改良创新，产品已在多个领域广泛使用，畅销全国各地。进一步满足了广大顾客的需求，成为消费者心中信赖的品牌。 回顾以往走过的道路，我们首先懂得了感恩，体会到员工的奉献和客户的支持，竞争者的促进和市场对我们的认可和信任。宏旭将同客户齐心协力，合作共赢，为消费者提供一流的产品，过硬的质量，完善的服务，共同携手，共创辉煌！

包装：	覆膜或木箱
产品用途：	粉碎、搅拌
	380V

电压：	
功率：	14 Kw
规格：	1820 × 1380 × 1260
净重：	1400 Kg
适用范围：	面包房设备,西餐店设备,茶餐厅设备,休闲食品厂设备
外形尺寸：	1820 × 1380 × 1260 mm
种类：	斩拌机
品牌：	宏旭
型号：	ZB-80
加工定制：	是
	所有星级

适用星级：

## 详细说明

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