

鲜鸡胸肉切丁机，鲜鸡肉切丁机

产品名称	鲜鸡胸肉切丁机，鲜鸡肉切丁机
公司名称	诸城市昱泰食品机械厂
价格	26000.00/台
规格参数	品牌:诸城昱泰 型号:QDJ-400 产地:山东潍坊诸城
公司地址	山东潍坊诸城人民路东首范家岭工业园
联系电话	0536-6568592 15095172731

产品详情

鲜鸡胸肉切丁机，鲜鸡肉切丁机肉类切丁机简介可以用来切牛肉、羊肉、猪肉、鸡肉、狗肉等，还可以用来切胡萝卜、茄子、冬瓜、地瓜、等功能是多样化的，还可以用来切片，就比如说我们吃火锅的时候吃的羊肉片，牛肉片，猪肉片等都是可以的，不仅如此还可以切肉丝的，功能还真是挺强大的，因为这个设备食品业都是可以用的上的，所以在国内的很多的城市都在购买使用北京、上海、哈尔滨、重庆、大连、济南、青岛、南京、郑州、广州、厦门、西安、呼和浩特、徐州、成都、大理、乌鲁木齐等城市大家都吃过牛肉粒，是方方正正的一小块一小块的，那牛肉粒在成品之前是用什么设备将牛肉切成大小相等的牛肉丁呢，就是用冻肉切丁机做到的，材质是电机采用进口电机，板材厚度主要部分都采用10mm以上，可以保证产品的使用寿命，外形包括细节处的每一个螺丝都采用纯钢材质，让您的的设备在使用若干年后依然焕然一新，品质如一。既可以切菜又可以切肉，但首先切肉是需要且半冻肉也可以切鲜肉的，可以切成丝、丁、片这么好的设备哪里找，工作效率高，可以切0到零下4摄氏度的冻肉，全冻肉是不能进行切的，因为硬度较高所以就容易损坏刀具且不容易切。规格是可调的，可切3-30mm之间的肉，是食品加工等方面的首选设备。

鲜鸡胸肉切丁机，鲜鸡肉切丁机材质是304电机采用进口电机，板材厚度主要部分都采用10mm以上，可以保证产品的使用寿命，外形包括细节处的每一个螺丝都采用纯钢材质，让您的的设备在使用若干年后依然焕然一新，品质如一。本着诚信经营的原则，积极进取、勇于开拓，充分吸收国内外先进技术，集

众家之所长，经过多年的努力拼搏，成为国内具有竞争力的专业厂家。公司目前拥有优秀的技术人才，成熟的市场渠道，良好的企业声誉。

鲜鸡胸肉切丁机，鲜鸡肉切丁机据了解，若是我们所使用的切肉机，切条机没有保养好，那么，在再次作业的时候，它们就会出现异常，甚至是给肉类或者蔬菜等原材料带去一份污染的效果。对此，结合这款机械的工作情况来看，我们要怎么保养它们比较好呢？由于它们所接触的原材料都是一些蔬菜，瓜果，或者是其他的物料，若是不及时对它们进行清理，刀口，平台等部分就会有残留物质污染的情况，如此一来，再次作业时，肉类或者蔬菜被切丁后的质量就无法保证了。当然了，长久下去，刀口锈化也定会出现。所以说，在保养该种切丁机的时候，一定要定期的对它们进行清理，是每一次使用之后都对它们清理一番。如此，我们便能够确保该机械的质量，也能够保证切丁后的肉类或者蔬菜瓜果也有着更大的质量保证。不过，在更换刀片的时候，一定要安装好，避免刀片的意外滑落。

鲜鸡胸肉切丁机，鲜鸡肉切丁机根据用户肉丁大小要求，肉片等规格要求来定做，规格可以定做可以调节。本设备是专业用于鲜品鸡胸切片，是对于鸡胸肉的横向（水平）整肉一次性多片切割，也就是把一块完整的鸡胸肉放到机器的输送带上，输送带传送过去后这块鸡胸肉就完全切好了。适合加工里脊肉片，雪花鸡柳，无骨鸡柳等产品的切片，配上我公司生产的切条机更省工，省力，提高产量。输送带条纹状，清洗方便，可切出均匀的薄肉片，在空间-20度的条件下，皮带也正常使用。刀片采用优质不锈钢材质，硬度高，使用寿命长，柔韧度高，在高频率运动工作过程中不会断裂，降低了产品的成本。整机架体采用2.5mm的不锈钢材质方管制造，美观无污染，增加了整机身的重量和使用寿命，保证了在高频率切割过程中机器的稳定性。整机全部采用进口轴承，做工精细，高耐磨，保证了使用寿命，解决的频繁大拆卸更换轴承的烦恼，保证了生产过程的稳定。配电箱采用国内知名品牌的变频器，操作简单，有透明视窗可操作变频器，专业的防水设计，保证机器清洗过程中无死角清洗，防水按钮美观大方。

可以做馅类，火烧，烧麦，肉酱类的小肉丁切割，肉片羊肉片牛肉片，鸡肉片的切割等。规格可以定做。但是不管什么情况这种设备性价比还是非常高的。可以采用液压原理或者气动原理，只要设备适合自身使用就行。切割效果满意，可以对用户使用。专业生产切肉机，切肉丁肉片肉丝机，属于多用型的，原料肉可以是羊肉，猪肉，牛肉，鸡肉等。只要不带骨头都能来切的.比如3毫米小肉丁用来做水饺馅，馄饨馅类的切割，可以加工鲜肉或者半冻肉类。小型切肉丁机可用220V电压来使用。用于包子肉丁，牛肉酱肉丁切割，肉丝面的肉丝切割等。刀具可以根据要求来定做的。馄饨肉馅的小肉丁切割等，水饺肉馅的小肉丁切割等。牛肉条的切割都可以来切的。无骨鸡柳的切割，包括切鸡肉片，鸡肉条等。说到切丁机很多人可能不是很了解，在很多领域中都可以看到这种设备的身影，只是在平时人们是不会碰到这种大型的产品的。但是可能很多人会对这种东西比较好奇，不知道这种东西到底是怎么工作的，那么下面就简单的介绍一些吧。用于包子肉丁，水饺馅的小肉丁切割。也可以切肉片，肉丝。馄饨肉类的切割等。可以加工鲜肉也可以加工半冻肉等。生产厂家，专业生产供应批发商：诸城市昱泰食品机械厂

诸城市昱泰食品机械厂是一家专业从事肉类切割食品机械的制造企业。我厂主要致力于食品行业的生产开发，主要产品有（350型液压或气动及550型）各种肉制品生产线及常规肉制品设备，产品可广泛应用于肉类、水产类、速冻食品、调理食品等诸多食品行业。

QD-350型的性能特点：

调整切割厚度旋钮，使肉料推杆进行推进速度变化发达到不同的切割厚度要求。

调整预压力旋钮，可保证产品在切割过程中始终如一。

QD-350型的主要技术参数：

生产能力：300--600kg

功率：1.5KW

切割槽尺寸：84 × 84 × 410 (mm)

外形尺寸：1880 × 800 × 980(mm)

切割槽尺寸：3 , 5 , 6 , 7 , 8 , 9 , 11 , 13 , 16 , 20,

整机重量：约300kg

售后服务：凡是我厂生产的设备，经过检验，试机合格后，方可出厂,保修一年，终身维护。出厂时都须配带本产品说明书，易损配件。除规定的保修一年的服务之外，设备如有损坏配件，都将按我厂成本出厂价服务于客户，让每个客户都满意，用上优质且价格合理的设备是我厂不变的宗旨。