

红肠拌馅机，红肠加工设备

产品名称	红肠拌馅机，红肠加工设备
公司名称	诸城市俊杰机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道大水泊村466号
联系电话	18806362570

产品详情

红肠拌馅机，红肠加工设备，加工红肠用拌馅机可以有效提高生产效率又省人工，真空搅拌机是参照国际同类先进产品的特点，同时结合我国肉制品加工工艺特点，自行研制开发的，使物料搅拌均匀，充分膨胀、无气泡、弹性好，色泽鲜艳并限度地提取了蛋白质，可任意设定真空度，更适合各工工艺要求，是改变产品品质的理想设备。

- 1、采用不锈钢材质，刀具选用进口材料经特殊工艺加工而成。
- 2、选用进口轴承，4种密封形式，大大提高了轴承的耐用度。
- 3、转锅为铸不锈钢材质，并有防溢锅沿，有效防止溢料现象。配有行程开关，可自动出料。
- 4、整机设计巧妙，具有良好的动平衡，噪音低，振动小。
- 5、也可用于鱼类.水果.蔬菜及坚果类的粉碎加工。

红肠拌馅机，红肠加工设备整机可对原料肉进行斩切、搅拌和乳化、防止原料肉中肌红蛋白、脂肪及其他营养成分被氧化、破坏、从而较大限度的保留了原有色、香、味及各种营养成分。通过斩切，提高了产品的细密度及水亲和力使产品的弹性得到提高。该机具有刀轴转速高、功率大、斩切乳化效果好处理原料范围广等特点。不仅可斩切、乳化各种肉类也可斩切乳化的肉皮筋腱等粗纤维和复合胶蛋白的原料。特别适合在频繁起动的工作环境中使用等特性。

红肠拌馅机，红肠加工设备烟熏炉是集蒸煮、烘干、烟熏、上色于一体的全自动烟熏炉，经过烟熏后食品的颜色好看，烟熏炉还有一种烟熏后

的香味，让人感觉香而不腻，也能达到环保效果，烟熏炉生产厂家代替了传统的烟熏炉方法，节省了工人的

劳动了，提高工作效率，更增强了食品的口感及弹性。烟熏炉,主要用于肉类食品、鱼制品的烟熏工艺，烟

熏炉通常还同时具有干燥、全自动烟熏炉烘烤、蒸煮等功能。一般采用蒸汽、电或者燃气等提供加热热源。

烟熏炉传统的方法是采用燃烧木材：锯末、木粒、方木等多种材料来产生熏烟。熏烟的产生受主机的控制。

红肠拌馅机，红肠加工设备烟熏炉其突出的优点是：不含3,4 - 苯并芘致癌物质，熏制出的食品安全可靠；可大量减少传统方法在厂房

、设备等方面的投资；烟熏炉能够实现机械化、电气化、烟熏炉生产厂家连续化生产作业，大大提高生产效率

；烟熏炉其生产工艺简单、操作方便、熏制时间短、劳动强度低不污染环境，且对产品起防腐、保鲜、延长

保质期等用途。