

鸡碎肉斩拌机 鸡脯丸子研磨设备斩拌机

产品名称	鸡碎肉斩拌机 鸡脯丸子研磨设备斩拌机
公司名称	诸城市强大机械厂
价格	46000.00/台
规格参数	型号:ZB-125 刀头数量:6把 容积:80kg
公司地址	诸城市经济开发区万里社区箭桥路西一公里
联系电话	1379-3679159 13793679159

产品详情

鸡碎肉斩拌机 鸡脯丸子研磨设备斩拌机 是肉制品生产工艺中的一个关键设备，它不仅能将肉块，碎肉，脂肪主要原料精细的切碎，还能同时将其他的原料如水，冰屑，调料，附加品同肉末一起搅拌成均匀的乳状物，根据不同要求选择适当的转速相组合六组刀具相配合，可以缩短运行时间，减少发展量，可以保持料陷的原来色泽。

鸡脯丸子研磨设备斩拌机切割刀具由3-6把刀片组成，刀片安装在刀轴上。刀具上方有保护和防止肉料飞溅的刀盖。刀轴由一台电动机通过三角皮带带动高速旋转，转速可以调节(2—3挡)。打开刀盖时，刀具自动停止转动，以保证无危险。在真空斩拌机中，还有一个转盘密封盖，为的是在抽真空时起到作用。

斩拌机刀速、锅速、斩刀与转锅的间隙达到好的的组合，使斩切产品细度好、升温小、斩拌时间短，特别是由于乳化处理，使肠类产品的细密度与弹性大大增强，大程度的提高了肉制品乳化效果、弹性及细腻度。