

40型125型330型二手斩拌机

产品名称	40型125型330型二手斩拌机
公司名称	梁山宝利通二手设备购销有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省济宁市梁山县拳铺镇琉璃井村（注册地址）
联系电话	15866094822

产品详情

40型125型330型二手斩拌机

斩拌机利用斩刀高速旋转的斩切作用，将肉及辅料斩成肉馅或肉泥，还可以将辅料、水与肉馅或肉块一起搅拌均匀。采用变频技术，刀速调整范围大，具有节能的功能，刀速、锅速、斩刀与斩锅的间隙、斩刀材质和刀的硬度设计最为合理。

斩拌机是肉制品生产工艺中的关键设备，高速旋转的斩拌刀可把原料肉斩拌成细腻的状态，同时可以把其它辅料搅拌均匀，是宾馆、食堂、肉类加工场等单位所不可缺少的肉类加工机械。真空斩拌机可在真空状态下对原料肉进行斩切、搅拌和乳化、防止原料肉中肌红蛋白、及其他营养成分被氧化、破坏，从而大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和水的亲和力，使产品的性得到提高。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、乳化肉皮、筋腱等粗纤维和复合胶原蛋白的原料。该机采用了先进的控制技术，安全可靠，维修方便，显示控制功能完备。其电机具有起动转矩大，绝缘耐热等级高，过载保护性能好，特别适合在频繁起动的工作环境中使用的特性。通过真空斩拌机斩拌的物料可提高出品率，减少气泡，增强性，质地细密，充分提取蛋白，使物料与辅料及水充分结合，乳化效果好，确保产品达到品质。