

鱼肉卷、海螺丸、肉饼、热狗肠、肉丸子打浆机

产品名称	鱼肉卷、海螺丸、肉饼、热狗肠、肉丸子打浆机
公司名称	诸城市鑫富机械有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市鑫富食品机械
联系电话	13963631001 13806478083

产品详情

产品介绍

变频调速真空打浆机是肉丸、贡丸、鱼丸、台湾烤肠等多种肉制品（特别为中**产品）的主要打浆设备，其产品的口感效果、组织结构、成本控制等技术环节均在于打浆机的选用，在打浆升降过程中稳定性好，打浆速度快，机座稳固可靠。所产的肉浆比高速类打的肉浆富有口感，不同普遍效果，工作稳定，产量高质量好，升温低。

产品特点

调速使用先慢揉将肉抱团拉丝，慢慢加工成泥浆后无级变速拍打，使肉类纤维中发货最大的吸水量和重组性强，使到所产肉丸制品等松脆有弹性，能漂浮于水面，蒸煮不裂开，火锅**。简洁实用的自动油压上料器，节省了人工和宝贵的时间，大大提高了打浆效率。同时可以搅拌各种肠类和原料，如贡丸、鱼丸、包心鱼丸馅料、鱼肉卷、海螺丸、肉饼、热狗肠、牛肉丸等等各种肉制品、鱼制品馅类制品搅拌之用。该产品适合食品厂大批量生产，打浆机操作方便、省电、噪音小，本机设计合理，操作安全，外表美观大方。

适用范围

可以搅拌各种肠类和原料，如贡丸、鱼丸、包心鱼丸馅料、鱼肉卷、海螺丸、肉饼、热狗肠、牛肉丸等各种肉制品、鱼制品馅类制品搅拌之用。