

全自动大型绞肉机设备,猪肉冻肉绞肉机

| | |
|------|--|
| 产品名称 | 全自动大型绞肉机设备,猪肉冻肉绞肉机 |
| 公司名称 | 诸城市通达食品机械经营部 |
| 价格 | 15000.00/台 |
| 规格参数 | 100型:15000 120型:17000 130型:21000 |
| 公司地址 | 诸城市繁荣东路18号（繁华大厦1213室） |
| 联系电话 | 86-05366118973 15762688501 |

产品详情

绞肉机是肉食品加工中最常用的一路切割机器，它可根据肉食品加工工艺要求，配用不同孔径的网眼板，把原料肉切割成多种大小不同的颗粒，肉粒直径最小可5mm，最大为30mm，本机采用偏割式进料，出料快速流畅，切割后的肉馅，温升小，凡与肉料接触的零件：如工作螺杆、工作室、挤压套、料斗、主刀座、机壳均由不锈钢制造，完全符合食品卫生要求，特别是工作螺杆，是由不锈钢正体浇铸而成，强度高，不变形，性能稳定。

绞肉机是肉制品生产行业中通用性高适用范围广的一种肉食加工设备。它是依靠螺杆将料斗箱中的原料肉推到预切板处，通过螺杆的旋转挤压使孔板与绞刀产生相对运转，从而将原料肉切成颗粒形状，确保了肉馅的均匀性。通过孔板的不同组合可达到理想要求的不同肉馅。

产品优点：

- 1、通用性好、适用范围广、生产效率高；
- 2、具有冻肉绞肉功能，省时、省力、保鲜、保质；
- 3、绞切过程用时短、温升低，利于保鲜，延长保质期；

产品特点；

- 1.采用加大螺距绞轴推送，双曲线螺旋设计，速度快，肉末整齐美观；
- 2.符合人工设计的高度，操作方便简单，拆卸组装方便，更易清洗；钣金采用304不锈钢板加工制作而成，工艺圆润光滑，上档次。注；根据客户用途不一产量不一另有42型52型可供客户选择订购

产品功能：

- 1、绞冻肉功能；
- 2、正反转功能，使绞肉机阻塞可能性为零；
- 3、多种孔板组合，更适合不同肉制品的要求。

绞肉机型号: JR-100 JR-120 JR-130 根据客户产量定设备型号

绞肉机是肉食品加工中常用的一种切割机器，它可根据肉食品加工工艺要求，配用不同孔径的网眼板，把原料肉切割成多种大小不同的颗粒。肉粒直径小可达5mm，大为30mm。本机采用偏割式进料，出料快速流畅，切割后的肉馅温度，温升小。凡与肉料接触的零件：如料斗、主刀座、机壳均由不锈钢制造，完全符合食品卫生要求，强度高，不变形，性能稳定。

绞肉机适用范围：

绞肉机主要适用于各种冻肉、鲜肉、鸡骨架、鸭骨架、猪皮、牛皮、鸡皮、鱼类、水果、蔬菜等。广泛适用于各种香肠、火腿肠、午餐肉、丸子、咸味香精、宠物食品和其他肉制品等行业。可将冻盘/大型冻盘肉直接绞碎，设计多种孔板组合，更适合不同肉制品的要求。

使用注意事项：1、使用前将设备清洗干净。2、检查设备的电器线路是否接好。3、使用时禁止将手或其他如铁、木棍等物品伸入设备的入料出口，防止发生事故。4、严禁带水操作设备，防止触电。5、清洗设备时，电器设备上严禁沾水！6、无铁、石沙等杂质，以防刀具损伤，保证设备的使用寿命。7、严禁设备空转、反转。

1.关于运费承担：

本店铺商品价格均不含任何运费税费和调试安装费，都是机器出厂价格。因为发货方式不一样还有发货地点不一样，普通物流与快递运费价格是不一样的，到每个地方的运费也不同，所以本店要根据买家的发货方式以及收货地点再来确定运费价格，以保证最终的交易价格。

2.关于产品图片：

本产品图片依照实际机器拍摄，因相机拍摄与实际产品难免有成色误差，一切以实物为准。

3.关于签收货物：

收货时,务必在快递或托运公司工作人员面前开包验货.货物在运输路程中出现丢失或损坏就不要签收应当面退回,或者向货运公司进行索赔.若在签收后不能出具证明的情况下提出货物丢失或损坏,由运输造成的损失需要买家自行承担!

4.关于确认收货：

收到货后，务必在当天确认收货，逾期恶意拖延的，视为主动放弃售后服务，以后如有质量问题，厂家一律不予理睬。

5.关于退货：

如非质量问题，用户要求退货，需要承担来回运费。

本店产品均不含运费不含税，因拍摄技术、环境光线等因素可能导致图与实物略有色差请以最终实物为准，具体运费及产品性能请在线咨询或来电咨询。