

高速斩拌机，斩拌机，诸城斩拌机

产品名称	高速斩拌机，斩拌机，诸城斩拌机
公司名称	诸城市昊昌食品机械有限公司
价格	27800.00/台
规格参数	品牌:昊昌 型号:80L 产地:山东诸城市
公司地址	诸城市兴华东路东首
联系电话	0536-6320695 13386466528

产品详情

[诸城市昊昌食品机械](#)

生产的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、冰片、水与肉馅或肉块在一起搅拌均匀。我公司生产的斩拌机完全采用不锈钢原料，结构大方美观，易清洗，达到国家仪器卫生标准，工艺先进、设计合理，能确保肉制品的斩切细度乳化好，发热小，斩切时间短，提高产品的弹性和出品率。斩拌机根据配置分为，高速斩拌机、双速斩拌机、变频斩拌机。斩拌机刀速、锅速、斩刀与转锅的间隙达到最佳的组合，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的增强，最大程度的提高了肉制品乳化效果、弹性及细腻度。该机噪音小，效率高，节能效果显著。斩刀选用进口材料经特殊工艺加工而成，斩锅为铸造全不锈钢材质，斩锅为双速，可以与斩刀任意速度配合，斩拌时间短，物料升温小；电器部件均采用防水设计，密封性好，清洗方便；配有出料器，出料方便、干净。

注意事项1、上盖带有电气联锁开关，工作时严禁打开上盖。2、减速机必须定期加32号机油。3、电气系统非专业人员禁止开箱。清洗机器时，严禁将水溅入机器内部的电气箱内！4、调试机器时应先低速，后高速。5、放入的冰块、冻肉块、不能太大，一般厚度在2-4cm为宜。6、注意台面卫生干燥，禁止用高压水冲洗，以防触电级破坏其性能。7、发生故障请电话咨询生产厂家。

型号 ZB-80

容量 80L材质 食品级304不锈钢生产能力 60L 功率 13.8kw电压 380v斩刀数量
6把斩刀转速 加变频器4500r左右/min（理论转速）斩锅速度 8/16r/min主机尺寸 1400*820*1300mm