

# 全自动斩拌机自动出料斩拌机 肉丸斩拌机

产品名称	全自动斩拌机自动出料斩拌机 肉丸斩拌机
公司名称	诸城市通达食品机械经营部
价格	12000.00/台
规格参数	品牌:盛众 型号:ZB-20 产地:山东诸城
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

### 产品介绍

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、水与肉馅或肉块一起搅拌均匀。我公司生产的斩拌机刀速、锅速、斩刀与斩锅的间隙、斩刀材质和斩刀刀刃硬度等设计为佳组合，工艺精良。确保了肉制品物料的斩切细度好、升温程度小、斩拌时间短，提高了肉制品的乳化效果、弹性、细腻度及出品率。根据不同用户的需要，我公司的斩拌机系列型号齐全、操作简便、安全可靠。

### 结构特点

- 1、整机设计合理，关键部件由加工中心加工，加工精度高，整机性能稳定。
- 2、斩刀经独特的线切割加工技术制成，具有硬度高、韧性好、耐磨损等优点；
- 3、刀尖与锅底的最小距可调至1.0-1.5mm，使用刃磨后，此间距离不变，大大延长了刀的使用寿命。
- 4、良好的动平衡处理，确保机器运行平稳、噪音低、振动小。
- 5、电气箱分体安装，密封性好，选用防水电器操作开关。

6、采用变频技术，刀速调整范围大，具有高效节能的功能，刀速、锅速、斩刀与斩锅的间隙、斩刀材质和刀的硬度设计合理。

7、斩拌机刀速、锅速、斩刀与转锅的间隙达到组合，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。

## 产品分类

双速斩拌机，节能变频斩拌机。

## 产品配置

- 1、本机以不锈钢为原料制作，结构紧凑、美观，易清洗。
- 2、主要部件采用加工中心加工、确保加工度。
- 3、刀刃锋利耐用、高速运行平稳，料转拌、乳化效果好。
- 4、选用进口轴承；电机符合欧标，抗过载能力强。
- 5、转速达到4500转，能大大提高乳化效果，使产品出品率更高，效果更好。
- 6、刀尖与斩锅的间隙小于2mm.

斩拌机是对原料进行斩切、搅拌和乳化，防止原料肉中肌红蛋白，脂肪及其他营养成分被氧化，破坏，从而限度的保留了原有的色香、味及各种营养成分。通过斩切提高了产品的细密及和水的亲和力，使产品的弹性得到提高，该机具有刀轴转速高，功率大，斩切交乳化效果好，处理原料范围广等特点。不仅可斩化，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。

## 注意事项：

- 1、本机应由专业人员操作，并能熟练掌握该机的基本技能。
- 2、开机前必须检查刀头是否紧锁，锅内及肉料中是否有异物，切忌将其带入锅内。

- 3、每次的斩拌量应少于80的锅容量。
- 4、工作时，首先启动搅拌速度按钮，再缓缓的上料，出料过程也该在慢速过程中。
- 5、正常加工时应保持锅盖封闭状态，切勿将手伸入锅中锅盖下面触碰刀刃。
- 6、斩拌机使用检查将转到从低速往高速慢慢控制，按照需要进行转锅和转速的调整。工作结束先将转锅停止，在逐级停止转刀按照先开刀，后开锅，先停锅，后停刀的原则
- 7、每天工作结束后，应及时对机器进行清洗，防止时间久后，原料进去轴承等缝隙固化，影响使用，清洗时注意不要用水直接冲洗操作台，可用湿抹布擦拭。
- 8、斩拌刀定期检查其磨损情况，迟钝了需及时打磨，可以用油石，打磨时每把刀的重量应该一样，保持各个刀片与斩锅间隙一致，如此可延长刀具使用寿命。
- 9、工作中如发现声音异常应立即停机检查。