

天津牛肉斩拌机型号全 诸城华康机械

产品名称	天津牛肉斩拌机型号全 诸城华康机械
公司名称	诸城市华康机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省诸城市龙都工业园
联系电话	13276461000

产品详情

诸城华康食品机械生产的产品介绍：

斩拌机利用斩刀高速旋转的斩切作用，将肉块，碎肉，鸡肉丸斩拌机型号全，脂肪等主要原料精细的斩切成肉馅或肉泥，同时将其它原料如水，辅料一起搅拌均匀。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。其电机具有起动转距大，绝缘耐热高，过载保护性能好等特点，特别适合在频繁起动的工作环境中使用。设备广泛用于肉类、鱼类、水果、蔬菜、坚果类的粉碎加工。

斩拌机操作规程及日常检查维护常识：

- 一、本机应由专业人员操作，并能熟练掌握该机的基本技能。
- 二、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。
- 三、每次的斩拌量应少于80%的锅容量。
- 四、工作时，首先启动搅拌速度按钮，再缓缓的上料，出料过程也应在慢速过程中。
- 五、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。
- 六、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。

七、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。

多功能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。多功能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糜状，同时可以把其它辅料搅拌均匀，是宾馆、酒家、食堂、肉类加工场等单位所不可缺少的肉类加工机械。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。

天津牛肉斩拌机型号全-诸城华康机械由诸城市华康机械有限公司提供。“巴氏杀菌机,风干机,蔬菜清洗设备,风淋室,真空包装机”就选诸城市华康机械有限公司（www.zchuakang.com），公司位于：山东省诸城市龙都工业园，多年来，诸城华康机械坚持为客户提供好的服务，联系人：李经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。诸城华康机械期待成为您的长期合作伙伴！