

诸城华康机械 河南羊肉斩拌机工艺精湛

产品名称	诸城华康机械 河南羊肉斩拌机工艺精湛
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

华康斩拌机是肉类制品、肉糜状产品（火腿肠、烤肠、蒜味肠、水饺、水产加工等）生产制作过程中的一个关键设备。它不仅能够将肉块、碎肉、脂肪等主要原材料精细的切碎，还能同时将其它原料如水、冰屑、调料、附加品同肉沫一起搅拌成均匀的乳状物。根据不同的要求选择适当的转速，可以大大缩短运行时间，减少物料发热量，可以保持馅料的天然色泽和风味。

华康斩拌机的特点：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。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最为合理。

用途：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。

华康斩拌机是肉类制品生产的关键设备，尤其是生产西式火腿的必备设备。本机不仅能将肉块、碎肉、脂肪等主料切成肉糜，同时还将主料、辅料搅拌成均匀的乳化物，使斩切、搅拌及乳化一次完成，猪皮斩拌机质量好，使肠类制品的细密度和弹性增强，提高制品的出品率和产品质量。

产品特点：

（1）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，并有防溢锅沿，防止渗料，溢料。

（2）斩锅为双速，可以与斩刀任意速度配合，斩拌时间短，物料温升小。

(3) 配有出料器，出料方便，干净

(4) 电器部件采用防水设计，密封性好，清洗方便。

(5) 本机广泛应用于肉类，豆类，蔬菜，海产品及调味品等。

诸城华康机械(多图)-河南羊肉斩拌机工艺精湛由诸城市华康机械有限公司提供。诸城市华康机械有限公司(www.zchuakang.com)是一家从事“巴氏杀菌机,风干机,蔬菜清洗设备,风淋室,真空包装机”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“诸城华康机械”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使诸城华康机械在机械及工业制品项目合作中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！