

全自动肉丸打浆机 浙江肉丸打浆机 惠辉机械

产品名称	全自动肉丸打浆机 浙江肉丸打浆机 惠辉机械
公司名称	广州惠辉机械设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广州市番禺区大石镇礼村礼绿路猪头元工业区3号
联系电话	17727768869 17727768869

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：广州惠辉机械设备有限公司

常规打浆机存在的问题主要包括以下几个方面：鲜肉不好打;上料不方便;出料不方便;原料温度不确定导致浆温度不稳定;打浆温度升高，不能按预定时间打完;口感结构不稳定;油脂随温度的升高会大量溢出;不环保节能;酸碱度不确定;粉尘大;不能大量工业化生产;，经久耐用。

如何解决常规打浆机存在的这些问题呢？您只需换一台惠辉制冷打浆机，帮您解决所有常规打浆机存在的问题

需要制冷打浆机、低温压缩机制冷、自动慢速制冷打浆机、一体制冷打浆机、牛肉丸制冷打浆机的理由

- 1.进口制冷压缩机 低噪音 制冷快 强劲动力 效率高 节能好 寿命长
- 2.延长寿命 制冷散热装置 有效保肉制品打浆过程中，变速肉丸打浆机，防止升温改变肉质
- 3.低温压缩机制冷省去制冰放冰 低温生产环境做出来的丸子Q弹和脆度会更好更方便

制冷：自动制冷 自动降温

温度：可调温度 实时控温

4.大容量机桶 不锈钢材质 一次可装肉10-20公斤

5.不锈钢的刀组

6.控制面板 打浆开关 指示灯 简单易上手

制冷慢速打浆机采用进口低温压缩机制冷，为打浆生产提供一个低温生产环境，使得打浆处在于一个低温的状态下生产，做出来的的丸子Q弹和脆度会更好，避免了肉浆温度升高而做不出好丸子，而且也省去了制冰和放冰的麻烦。

制冷模式键：

自动档：开启自动档模式，温度自动调节

手动档：开始手动档模式，不受温控控制

注意事项：

当制冷打浆机完成本次工作任务后，全自动肉丸打浆机，如需再次实行任务工作时请清楚桶内的结晶肉浆或手动转动皮带轮，使桶内结晶肉浆溶解；以免损坏搅拌刀，如不清除桶内结晶肉浆而强制启动，出现搅拌刀损坏的不在保修范围内

加工机械

肉丸的加工很早以前是使用木棒将肉打成肉酱，手工成团，水煮成型，没有加工机械设备和温度控制设备。但随着中式肉制品加工设备的日益完善，肉丸的加工已经完全能够实现机械化作业。目前，主要的设备有：碎肉机、绞肉机、搅拌机、擂溃机、丸子成型机、水煮槽及冷冻机，肉丸打浆机商用潮汕，其中搅拌机和擂溃机自身可以带有制冷装置，这样有利于加工过程中的温度控制。

全自动鱼丸肉丸制作机 肉丸打浆机价格 肉丸打浆机商用 商用小型肉丸打浆机 商用肉丸机打浆机较碎肉慢速肉丸打浆机好处产品参数：

- 1.打浆机电机功率4Kw，
- 2.整机采用304不锈钢材质制作
- 3.打浆机带有温控，可以自己选择温度
- 4.制冷压缩机选用大3匹泰康牌子进口
- 5.制冷打浆机绞肉机电机选用闽东国际电机

广州惠辉机械有限公司生产的打浆机其操作过程的正确与否，将决定成品的最终品质。该步骤是将绞碎后的鱼肉与辅料进行充分搅拌成浆状，福建打浆机，使鱼肉纤维能有效与淀粉结合，从而产生一定的弹性和口感。该过程需要由高速制浆机来完成。由于制浆过程中会产生大量的热量，因此标准的制浆机必须是双缸的，多功能打浆机多少钱，才能使热量得以释放。山东隆美机械有限公司欢迎各界同仁前来考察洽谈！

详情描述

36型慢速制冷打浆机，一次打浆40斤左右，适用于打牛肉浆，做潮汕牛肉丸。做出的丸子口感弹牙有嚼劲。另外打浆时不需要在外桶加冰，机器自带制冷功能，工作时只需启制冷功能即可。

售前服务：

用户在考察、选型阶段，我厂愿免费为客户提供各种专业的技术咨询。

我们欢迎客户到工厂进行现场考察，我们将提供一切方便，并提供客户需要的各种相关资料，对于用户来电、来函及来人询价访问，

售中服务：

实地考察施工现场：销售代表将陪同客户考察设备使用现场，为您推荐合适的产品。

送货：按双方约定的方式将产品安全送到客户手上，按约定承担运输过程中的安全风险。

售后服务：

根据不同的生产设备，我厂将予以安排专业技术服务人员，为客户现

场免费指导安装调试，以至设备正常运行；

慢速打浆机：桶壁采用上乘不锈钢厚板打造，全机身采用不锈钢！外桶附有隔热保鲜作用，适用于加工潮汕特产牛肉丸、鱼丸、贡丸等肉类的慢速打浆，生产出的肉丸更富有弹性，浙江肉丸打浆机，口感好，是目前理想的牛肉丸生产机械。

慢速机系列适用于加工潮汕特产牛肉丸、鱼丸、贡丸等肉类的慢速打浆，产量能达到10—20kg/桶，生产出的肉丸更富有弹性，口感好，是目前理想的牛肉丸生产机械！

全自动肉丸打浆机-浙江肉丸打浆机-惠辉机械(查看)由广州惠辉机械设备有限公司提供。广州惠辉机械设备有限公司(gz-hhjx.com)在豆、乳制品加工设备这一领域倾注了无限的热忱和热情，惠辉机械一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：廖总。