

惠辉机械 火锅丸子打浆机 打浆机

产品名称	惠辉机械 火锅丸子打浆机 打浆机
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

随着天气越来越凉，肉丸市场在逐渐升温。

一般规律也是从9月下旬开始逐渐上市至下一年的5月份是丸子的销售旺季，而今年立秋后连着几场秋雨扑灭了盛夏的烈火，天气比往年凉的早，旺季市场也提前了。

进口低温压缩机制冷打浆机 智能降温肉丸打浆机 牛肉火锅店丸子机自带冷却装置，防止升温改变肉质

做肉丸机器全套多少钱 制冷慢速打浆机 三速制冷打浆机视频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。

肉贡丸是一种采用新鲜牛腿肉为主要原料，辅以天然香辛料和添加剂，经绞肉、打浆、腌渍、成型、速

冻的传统肉制品、其风味独特，肉糜自动慢速制冷打浆机，香味十足，火锅丸子打浆机，尤其弹性极佳，具有明显的肉纤维，口感脆实，呈圆球状，非常美味，可有作汤、配菜、串串、烧烤等吃法，非常方便，所以一直受到消费者的喜爱

工艺流程

牛后腿肉（鸡肉） 解冻 修整 绞制 打浆 腌制 成型 速冻 包装 入库

打浆对于火锅料产品生产的重要性不言而喻，品质稳定的浆料犹如血液一样，维持了生产线的正常运转，所以高效而得力的打浆机，就犹如生产车间的心脏一样重要，缺了它所有的生产环节都要停摆。

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;

自带冷却装置肉丸打浆机商用 潮汕牛肉打浆机 捶打牛肉丸机器 猪肉丸打浆机 汕头牛肉丸机 调速打浆机通过自带的制冷功能，打浆机，鲜肉不好打、原料温度不确定导致浆温度不稳定、打浆温度升高、口感结构不稳定、油脂随温度的升高会大量溢出等一系列难题也迎刃而解。

广州市惠辉机械设备有限公司批发的潮汕肉丸机、制冷打浆机、慢速打浆机、猪肉丸机、商用肉丸机、慢速肉丸机、制冷丸子机、鱼肉打浆机畅销消费者市场，在消费者当中享有较高的地位，全自动慢速打浆机，

同级别对比功能更强大，需要制冷打浆机的理由

- 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，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

慢速打浆机、打肉浆机、商用打牛肉浆机、制冷打浆机、全自动制丸机、冻肉绞肉机、牛筋丸成型机、肉沫机、绞肉机

适用于各种丸子 牛肉丸 鱼丸贡丸 福奶鱼丸 各种丸子

慢速打浆机、打肉浆机、商用打牛肉浆机、制冷打浆机、全自动制丸机、冻肉绞肉机、牛筋丸成型机、肉沫机、绞肉机

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。

惠辉机械(图)-火锅丸子打浆机-

打浆机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-hhix.com）是广东广州,豆、乳制品加工设备的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在惠辉机械领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创惠辉机械更加美好的未来。