

高速绞肉机多少钱诚信企业推荐

产品名称	高速绞肉机多少钱诚信企业推荐
公司名称	诸城市瑞恒食品机械厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省诸城市人民医院西2.5公里路北（壳牌加油站东临）
联系电话	13793650300 13793650300

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市瑞恒食品机械厂

绞肉机的绞刀刃口是顺着切刀转学安装的。绞刀用工具钢制造，刀口要求锋利，使用一个时期后，刀口变钝，此时应调换新刀片或重新修磨，否则将影响切割效率，甚至使有些物料不是切碎后排出，而是由挤压、磨碎后成浆状排出，直接影响成品质量，据有些厂的研究，午餐肉罐头脂肪严重析出的质量事故，往往与此原因有关。所以人家使用时要多加注意。

我们对绞肉机的日常维护保养。

绞肉机机箱部分正常情况下不需做维护保养，主要是防水和保护好电源线、避免电源线破损及做好清洁等。

绞肉部件的日常维护：每次使用完毕后，需将绞肉三通、螺杆、刀片孔板等拆卸下来，清除残留物后再按原次序装回。这样做的目的—方面保证机器及加工食物的卫生，另一方面可保证绞肉部件拆装灵活，方便检修和更换，刀片和孔板是易损件，使用一段时间后可能需要更换。

绞肉机是肉类加工企业在生产过程中将原料肉按不同工艺要求加工规格不等的颗粒状肉馅，广泛适用于

各种香肠、火腿肠、午餐肉、丸子、咸味香精、宠物食品和其他肉制品等行业。

真正的绞肉比较简单，因为比较用力，所以男性操作，也可以二人配合。如果是绞饺子馅，绞肉前先绞一根大葱，这会使得绞肉省力不少。将肉洗净，切成长条，徐徐送入（送入的肉越多越费力气）。绞肉结束后，也可以再绞一根葱，或者土豆等等蔬菜类东西。说透了，这是一种变相的清洗，还可以减少肉末的浪费。

准备干净的牙刷，试管刷和其他配件，压机出相反的方向，用碎肉离开空腔，然后机器在含有洗涤剂的温水中，用牙刷清洗所有零件一个接一个，然后两次用自来水冲洗。

绞肉机工作时，先开机后放料，高速绞肉机多少钱，由于物料本身的重力和螺旋供料器的旋转，把物连续地送往绞刀口进行切碎。因为螺旋供料器的螺距后面应比前面小，但螺旋轴的直径后面比前面大，这样对物料产生了一定的挤压力，这个力迫使已切碎的肉从格板上的孔眼中排出。

每次使用绞肉机前，得简单冲洗一下。一般而言，绞肉机在上次用完后都是及时清洗过的，使用前的清洗，主要是冲掉机器内外的浮尘等。另一个好处是，使用前的冲洗会使绞肉比较变得轻松流畅，也会使工作结束后的清洗变得比较省事。

高速绞肉机多少钱诚信企业推荐由诸城市瑞恒食品机械厂提供。“滚揉机,斩拌机,丸子机,灌肠机,切丁机等肉,果蔬制品加工设备”就选诸城市瑞恒食品机械厂（www.zcruiheng.cn），公司位于：山东省诸城市人民医院西2.5公里路北（壳牌加油站东临），多年来，诸城瑞恒机械坚持为客户提供好的服务，联系人：李家义。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。诸城瑞恒机械期待成为您的长期合作伙伴！