

四川千页豆腐斩拌机价格低质量材质上乘 诸城瑞恒机械

产品名称	四川千页豆腐斩拌机价格低质量材质上乘 诸城瑞恒机械
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

近年来，新出现的真空斩拌技术装备有效地解决了传统斩拌机的问题，结合斩拌车间温度控制，显著改善了产品的质量。我国自20世纪90年代引进火腿肠生产线开始，斩拌技术就得到了普遍应用。然而，有关斩拌的合理速度、时间、加料程序、斩拌程度等基本工艺问题，我国一直未进行深入研究。到目前为止，我国肉类企业使用的斩拌工艺参数以及生产出的产品质量都存在很大差异。解决斩拌的科学问题，优化斩拌工艺，将是我国肉品科技工作者的重要研究内容。

产品特点：

斩拌机利用斩刀高速旋转的斩切作用，将肉块、碎肉、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，冰片，辅料一起搅拌均匀。斩拌机的刀速、锅速、斩刀与斩锅的间隙达到合理的组合，从而减少物料发热量，细度好，很大程度的提高了肉制品的乳化效果，保持了馅料的天然色泽、弹性、出品率和产品的保质期。斩拌机型号齐全，操作方便，可适应不同客户的需求。

斩拌机操作流程

- 1、每班工作前应检查并调整刀组紧固螺栓，确保斩刀紧固和刀尖与锅沿间距在1-1.5mm之间。主轴前端的索紧螺母，应每班拧紧一次，防止斩刀松动。
- 2、高速斩拌机开机时严禁将手伸入斩锅的刀盖下面，以免发生人身伤害。
- 3、不要将任何物体放在机体盖上，防止斩拌机运转时产生震动，千页豆腐斩拌机价格低，将其滑入斩锅内，导致斩切刀的断裂而发生重大事故。
- 4、高速斩拌机开机前检查刀片是否迟钝，转盘内是否有异物以及卫生情况。
- 5、对准备往斩锅中倒入的物料要认真的仔细检查，jue对不允许有骨头、石块、铁属等硬物以防损坏刀具和发生重大事故。
- 6、加料（按工艺要求200斩拌机总重量不得超过100-140kg）后，开启转盘后开启斩拌刀带速（由低速向高速）。
- 7、斩拌时请注意物料的温度，必要时加入冰决。
- 8、严禁斩锅和刀轴频繁启动，以防减损机械寿命。
- 9、液压系统应注意手动停止，防止液压系统损坏。

四川千页豆腐斩拌机价格低质量材质上乘-诸城瑞恒机械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！