

豆干斩拌机 诸城瑞恒机械公司 专业豆干斩拌机

产品名称	豆干斩拌机 诸城瑞恒机械公司 专业豆干斩拌机
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

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，豆干斩拌机价格，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。

斩拌机使用注意事项：

- 1 在斩拌机附近不能放置其他杂物，防止在高速转动的时候会误入其中，产生危险。
- 2在设备运行之前，必须保证各项工作都正常，优质豆干斩拌机，锅盖是否盖好，否则设备会运行不良。
- 3如果上料时发生du塞不要用手进入转锅内按料，否则会碰到转动的刀发生危险。如果转锅电机发生明显超载，豆干斩拌机，此时建议转锅采用低速并将刀速降低。
- 4在工作加料的时候，要适合加聊，不要超荷载运行。
- 5保持斩拌机的清洁和设备干燥，以免造成线路的短路

斩拌机的斩拌原理：

整个肌肉细胞被包在一层结缔组织的膜（即细胞壁）之中，只要这层膜完整，专业豆干斩拌机，肌动蛋白和肌球蛋白只能保持组织内部的水分，不能保持外来水分，因此，在斩切的过程中必须把细胞壁打开，使细胞质能游离出来，斩拌机结构蛋白的残片游离出来，吸收水分，并通过吸水膨胀后形成网状的蛋白质胶体。这种蛋白质胶体还能吸收脂肪粒，并且在加热时，能防止脂肪粒之间的结合，为稳定的结构提供了保障。

豆干斩拌机-诸城瑞恒机械公司-专业豆干斩拌机由诸城市瑞恒食品机械厂提供。诸城市瑞恒食品机械厂（www.zcruiheng.cn）是从事“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”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：李家义

。