

# 乌兰察布肉类斩拌机 肉类斩拌机生产商 诸城瑞恒机械

|      |                              |
|------|------------------------------|
| 产品名称 | 乌兰察布肉类斩拌机 肉类斩拌机生产商<br>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

真空斩拌机可在真空状态下对原料肉进行斩切、搅拌和乳化、防止原料肉中肌红蛋白、脂肪及其他营养成分被氧化、破坏，从而大限度的保留了原有色、香、味及各种营养成分。

通过斩切，提高了产品的细密度及和水的亲和力，使产品的弹性得到提高。该机具有刀轴转速高、功率大、斩切乳化效果好、处理原料范围广等特点。通过真空斩拌机斩拌的物料可提高出品率，减少气泡，增强弹性，质地细密，充分提取蛋白，使物料与辅料及水充分结合，乳化效果好，确保产品达到好的品质。

诸城市瑞恒食品机械厂位于被誉为“中国龙城”“舜帝故里”的山东省诸城市。是中国肉类协会会员单位；斩拌机国家行业标准制定单位；真空滚揉机国家行业标准起草制定单位；真空包装机国家抽检合格单位。

诸城市瑞恒食品机械厂，供应滚揉机，斩拌机，绞肉机，切肉机，肉丸机，切片机，盐水注射机，灌肠机，丸子机，乌兰察布肉类斩拌机，切丁机，切块机等产品，欢迎大家来电咨询！

斩拌机的保养九大技巧：

- 1、本机应由专业人员操作，并能熟练掌握该机的基本技能。
- 2、开机前必须检查刀头是否紧锁，锅内及肉料中是否有异物，切忌将其带入锅内。
- 3、每次的斩拌量应少于80%的锅容量。
- 4、工作时，首先启动搅拌速度按钮，再缓缓的上料，出料过程也应在慢速过程中。
- 5、正常加工时应保持锅盖封闭状态，切勿将手伸入锅中锅盖下面触碰刀刃。
- 6、斩拌机使用检查时将转到从低速往高速慢慢控制，按照需要进行转锅和转速的调整。工作结束先将“转锅”停止，肉类斩拌机报价，在逐级停止“转刀”按照“先开刀，后开锅，先停锅，后停刀”的原则。
- 7、每天工作结束后，应及时对机器进行清洗，防止时间久后，原料进去轴承等缝隙固化，肉类斩拌机厂家，影响使用，清洗时注意不要用水直接冲洗操作台，可用湿抹布擦拭。
- 8、斩拌刀应定期检查其磨损情况，迟钝了需及时打磨，可以用油石，打磨时每把刀的重量应该一样，保持各个刀片与斩锅间隙一致，如此可延长刀具使用寿命。
- 9、工作中如发现声音异常应立即停机检查。

乌兰察布肉类斩拌机-肉类斩拌机生产商-诸城瑞恒机械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](http://www.zcruiheng.cn)）为客户提供“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”等业务，公司拥有“瑞恒机械”等品牌。专注于肉制品加工设备等行业，在山东 潍坊 有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：李家义。