

# 华邦机械 真空斩拌机多少钱 四川真空斩拌机

产品名称	华邦机械 真空斩拌机多少钱 四川真空斩拌机
公司名称	诸城市华邦机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市密州街道普桥工业园
联系电话	13562646269

## 产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市华邦机械有限公司

众所周知斩拌机是香肠的加工所必不可少的一款设备，该设备还有很多不同的型号，有处理量大的也有处理量小的，可以根据自己的需要进行不同的选择，该设备还有在真空状态下进行斩拌的，也就是真空斩拌机。

接下来，再说一说该设备的斩拌工艺，这对产品的粘着性的影响是非常大的，这就要求操作人员要有非常熟练的操作。简单来说，斩拌就是把已经用绞肉机绞好的肉在进行进一步的斩碎，就是让肉的粘着性体现出来，让肉能够和肉粘在一起，这就要求该设备的斩刀要保持锋利的状态。

斩拌机利用斩刀高速旋转的斩切作用，将肉及辅料斩成肉馅或肉泥，还可以将辅料、冰、水与肉馅或肉块一起搅拌均匀。我公司生产的斩拌机刀速、锅速、斩刀与斩锅的间隙、斩刀材质和斩刀刀刃硬度等设计为佳组合，工艺精良，确保了肉制品物料的斩切细度好、升温程度小、斩拌时间短。

斩拌机转速达到4500转，四川真空斩拌机，整机采用SUS304材质，真空斩拌机品牌，大功率电机，变频控制系统，能省电30%，并能保护电路的其它功能不受损伤。斩拌机主要部件采用加工中心加工、确保加工准确度。斩拌机刀刃锋利耐用、高速运行平稳，料转拌、乳化效果好。

如今，我国的肉制食品的加工，主要是对各种畜类、禽类进行的加工制造，主要是制造熟制品，再就是进行一些副产品的生产，就像进行肉松或肉粉的生产，真空斩拌机多少钱，还有一些腌制品的生产，还可以制作罐子装的产品，品种还是丰富多样的，还可以分不同的加工方式进行生产，分为中式加工和西式加工，满足不同人群的需求。

在肉制品进行加工制造的过程中，免不了要用到食品机械设备来进行生产，我们的斩拌机就派上用场了，对于物料的斩拌，即快速又卫生，非常适合厂家的生产，真空斩拌机设备，特别是高速斩拌机，能够满足厂家高速生产的要求，是一款非常值得厂家购买的设备。

华邦机械(图)-真空斩拌机多少钱-四川真空斩拌机由诸城市华邦机械有限公司提供。诸城市华邦机械有限公司(www.huabangjixie.com)在机械加工这一领域倾注了无限的热忱和热情，华邦机械一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：鲁经理。