

张家口绞肉机 绞肉机报价 圣地食品机械

产品名称	张家口绞肉机 绞肉机报价 圣地食品机械
公司名称	诸城市圣地食品包装机械厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市人民东路东段路南
联系电话	13705360655

产品详情

绞肉机 是肉制品生产行业中通用性高适用范围广的一种肉食加工设备。它是依靠螺杆将料箱中的原料肉推到预切板处，绞肉机价格，通过螺杆的旋转挤压使孔板与绞刀产生相对运转，从而将原料肉切成颗粒形状，确保了肉馅的均匀性。通过孔板的不同组合可达到理想要求的不同肉馅。

- 1、通用性好、适用范围广、生产效率高；
- 2、具有冻肉绞肉功能，绞肉机参数，省时、省力、保鲜、保质；
- 3、绞切过程用时短、温升高，利于保鲜，延长保质期；
- 4、多种孔板组合，更适合不同肉制品的要求。

绞肉机的特性：采用优质（铸铁件）或不锈钢制造，对加工物料无污染，符合食品卫生标准。刀具经特殊热处理，耐磨性能优越，使用寿命长。该机操作简单、拆卸组装方便，容易清洗、加工产品范围广，物料加工后能很好地保持其原有的各种营养成分，保鲜效果良好。刀具可根据实际使用要求随意进行调节或更换。装配或调换绞刀后，一定要把紧固螺母旋紧，才能保证格板不动，否则因格板移动和绞刀转动之间产生相对运动，也会引起对物料磨浆的作用。绞刀必须与格板紧密贴和，不然会影响切割效率。螺旋供料器在机壁里旋转，要防止螺旋外表与机壁相碰，若稍相碰，马上损坏机器。但它们的间隙又不能过大，过大会影响送料效率和挤压力，甚至使物料从间隙处倒流，因此这部分零部件的加工和安装的要求较高。

工作时，先开机后放料，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。用于午餐肉罐头生产时，肥肉需要粗绞而瘦肉需要细绞，以调换格板的方式来达到粗绞与细绞之需。格板有几种不同规格的孔眼，通常粗绞用之直径为8 - 10毫米、细绞用直径3 - 5毫米的孔眼。粗绞与细绞的格板，其厚度都为10 - 12毫米普通钢板。由于粗绞

孔径较大，排料较易，故螺旋供料器的转速可比细绞时快些，张家口绞肉机，但不超过400转/分。一般在200 - 400转/分。因为格板上的孔眼总面积一定，即排料量一定，当供料螺旋转速太快时，使物料在切刀附近堵塞，造成负荷突然增加，对电动机有不良的影响。

张家口绞肉机-绞肉机报价-圣地食品机械(推荐商家)由诸城市圣地食品包装机械厂提供。诸城市圣地食品包装机械厂(www.shengdijixie.com) 实力雄厚，信誉可靠，在山东 潍坊 的肉制品加工设备等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领圣地食品机械和您携手步入辉煌，共创美好未来！