

高速肉泥斩拌机价格 高速肉泥斩拌机 正康食品机械

产品名称	高速肉泥斩拌机价格 高速肉泥斩拌机 正康食品机械
公司名称	诸城市正康食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市西外环中段
联系电话	13869639905

产品详情

高速肉泥斩拌机简介

- 1、本机工作效率高，卫生无污染，结构合理，操作简单，实用范围广。可对肉类，果菜蔬，海产品及调味品，进行深加工（如糜状，高速肉泥斩拌机价格，块状），是肉类加工生产中一个关键设备。它不仅能够将肉块，碎肉，脂肪主要原料精细的切碎，还能同时将其它原料如水，冰屑，调料，附加品同肉末一起搅拌成均匀的乳状物。斩刀高速旋转，可以缩短运行时间，减少物料发热量，保持馅料的天然色泽，弹性、出品率和产品的保质期
- 2、刀速、锅速、斩刀与转锅的间隙达到很好的组合，使斩切产品细度好、无死角、升温小、斩拌时间短，特别是由于乳化处理，使肠类产品的细密度与弹性大大增强，很大程度的提高了肉制品乳化效果、弹性及细腻度。高速肉泥斩拌机

高速斩拌机及各种斩拌机适用于各种肉类及果蔬的斩切、搅拌加工，可将原料斩切、搅拌成不同要求的颗粒、馅料或均匀的糊状体。整机采用优质的不锈钢材料（包括肉盘），优质的斩拌刀。控制箱为封闭式结构，防水防潮。该斩拌机刀轴转速高，操作方便，斩拌效果好，是肉类加工企业生产肉制品的重要设备。

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市正康食品机械有限公司

高速肉泥斩拌机的应用范围

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、水与肉馅或肉块一起搅拌均匀。

ZB-20斩拌机 丸子馅搅拌机 肉馅加工设备 丸子香肠火腿斩拌机厂家我公司生产的斩拌机完全采用不锈钢作原料，自出料高速肉泥斩拌机，结构大方美观，易清洗，达到国家仪器卫生标准工艺先进、设计合理，能确保肉制品的斩切细度，发热小，斩切时间短，提高产品的弹性和出品率。

ZB-20斩拌机 丸子馅搅拌机 肉馅加工设备 丸子香肠火腿斩拌机厂家ZB-20L斩拌机广泛应用于食品加工实验室，学院食品工程实验室，学校食堂以及餐饮行业等。

整机采用SUS304不锈钢板制作，结构合理、美观，易清洗。

- 1、本机以不锈钢为原料制作，结构紧凑、美观，易清洗。
- 2、主要部件采用加工中心加工、确保加工准度。
- 3、刀刃锋利耐用、高速运行平稳，料转拌、乳化效果好。
- 4、选用进口轴承；电机符合欧标，抗过载能力强。
- 5、转速达到4500转，能大大提高乳化效果，高速肉泥斩拌机厂家，使产品出品率更高，效果更好。
- 6、刀尖与斩锅的间隙小于2mm.高速肉泥斩拌机

斩拌机的使用方法及注意事项：

- 1、严禁将硬性物品如：金属工具掉入锅内运转时损坏刀具，容易造成险情。
- 2、工作时，工作人员不能将手伸入锅内。
- 3、设备上面不得堆放任何物品，避免掉入锅内造成危险。
- 4、操作电盘注意防水，避免短路，漏电继电器损坏等。
- 5、工作时，有高速到向低速刀转换时，先按刀停按钮，高速肉泥斩拌机，3秒后，再启动低速刀及锅，避免损坏电机。
- 6、放入的冰块、冻肉块、骨块不能太大，一般厚度3-5cm为宜。
- 7、减速机必须定期加32号机油。
- 8、电器系统非专业人员禁止开箱。
- 9、发生故障请电话联系生产厂家。高速肉泥斩拌机

高速肉泥斩拌机价格-高速肉泥斩拌机-正康食品机械由诸城市正康食品机械有限公司提供。诸城市正康食品机械有限公司（www.zczhengkang.com）是山东 潍坊 ,果蔬加工设备的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在正康食品机械领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创正康食品机械更加美好的未来。同时本公司（www.jiangcaibashishajunji.com）还是从事酱菜巴氏杀菌机，低温巴氏杀菌机，果汁巴氏杀菌机的厂家，欢迎来电咨询。