

牛肉斩拌机 诸城中械机械 上海斩拌机

产品名称	牛肉斩拌机 诸城中械机械 上海斩拌机
公司名称	诸城中械机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市龙都街道西土墙工业园
联系电话	15165676501

产品详情

诸城中械机械生产的大型斩拌机外观工艺经特殊处理，美观漂亮。整机设计巧妙，具有良好的动平衡，噪音低，振动小刀尖与锅底间距可调至1.5mm..我公司机型齐全，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，果蔬斩拌机，防水防潮.上盖有安全保护装置、湿度显示。斩拌机

欢迎各界老板来诸城中械机械洽谈业务。

斩拌机的特点

诸城中械机械生产的ZB系列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。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都及为合理，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，提高了肉制品的乳化效果、弹性、细腻度及出品率。根据不同用户的需要，我公司的斩拌机系列型号齐全、操作简便、安全可靠。斩拌机

此机主体采用不锈钢制作，可选用六种刀具组合，鸡肉斩拌机，配合变频刀速，上海斩拌机，使斩拌、绞肉、混合及乳化一次加工完成。同时没有观察孔和填料填充孔。通过斩切工序可提高产品的细密度及和水的亲和力，使产品的弹性得到提高。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，使物料及水充分结合，原辅料在真空斩拌过程中血肌红蛋白、脂肪及其他成分不被氧化、保持肉色鲜亮。并可将物料中的空气抽走、杀灭有害菌菌，增加了产品的弹性及保质期。增加吸水性，提高出品率。斩拌机是肉制品生产工艺中的关键设备，牛肉斩拌机，高速旋转的斩拌刀可把原料肉斩拌成细腻的糜状，同时可以把其他辅料搅拌均匀。它不仅能将肉块，脂肪等主要原料精细地切碎，还能同时将辅料：水、冰屑、调料、附加品（填充剂）同肉沫一起搅拌成均匀的乳状物，使产品的细密度与弹性大大增强。斩拌机

牛肉斩拌机-诸城中械机械-

上海斩拌机由诸城中械机械有限公司提供。诸城中械机械有限公司（www.zhongxiejixie.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。在诸城中械机械领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创诸城中械机械更加美好的未来。同时本公司（www.qzdbssjx.com）还是从事蔬菜食品巴氏杀菌机，全自动巴氏杀菌流水线，果蔬巴氏杀菌机厂家的厂家，欢迎来电咨询。