

肉丸斩拌机品牌 肉丸斩拌机 华邦机械生产

产品名称	肉丸斩拌机品牌 肉丸斩拌机 华邦机械生产
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

使用高速斩拌机，在干斩拌时我们要注意干斩拌的时间，不要连续斩拌时间太长，因为干斩拌会使肉温的温度升高，温度过高会影响肉质，在对冻肉加水斩拌的时候可以多斩拌一会。

使用高速斩拌机进行产品加工时，要考虑蛋白质、水和脂肪的合理含量比。一般肉馅的重量20%-35%的脂肪可以在通过斩拌形成的蛋白质网络中构成稳定的蛋白质、水、脂肪混合物，脂肪含量过高时，肉丸斩拌机，所需要的蛋白质网络要更强，这种稳定的混合物就难以形成。

斩拌机主要是由一组切刀、一个盛肉转盘、排料装置、上料装置、上盖、控制装置等组成。主要部件的说明：

转盘采用优质不锈钢制成，内盛肉料。转盘的制造精度和安装精度要求较高，并要求颠簸转动，其转速有单速、双速、三速几种，一般为4~6r/min，其容积一般有10、20、60、200、300及500L。

排料装置它主要由出料盘、电机、加速气、刮板、出料槽、摇臂等组成。出料盘是一个用不锈钢板或无毒塑料制成的圆盘，肉丸斩拌机厂，它的大小与盛料转盘圆槽直径相近似。紧贴盘前面设有一个刮板，当出料转盘由一个小型电机经过加速气和转轴带动由里向下、向外旋转时，将盛料盘中的肉料带起，然

后再被刮板刮离盘面，由出料槽导出机外。出料盘的转速一般低于100r / min。

高速斩拌机采用的是优质的不锈钢材料制作，转速高达4500转，采用的是大功率电机，变频控制系统，能够保护保护电路的其它功能不受损伤。重要的是斩拌机的主要零部件采用的是精密加工，确保设备的准确度。该设备的刀刃非常锋利且耐用，斩拌效果非常好，采用的是进口轴承，肉丸斩拌机设备，电机符合欧盟标准，抗超载能力强，斩拌机的高转速能够大大的提高乳化效果，使产品的出品率更高，果更好。

肉丸斩拌机品牌-肉丸斩拌机-华邦机械生产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）为客户提供“食品加工机械,食品清洗机械”等业务，公司拥有“华邦”等品牌。专注于机械加工等行业，在山东 潍坊 有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：鲁经理。