

# 斩拌机 诸城瑞和食品机械 斩拌机用途

产品名称	斩拌机 诸城瑞和食品机械 斩拌机用途
公司名称	诸城市瑞和食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省诸城市朱家村工业园
联系电话	13656366399 13656366399

## 产品详情

斩拌机加工产品时，要考虑蛋白质、水和脂肪的合理含量比。一般肉馅重量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，脂肪含量太高时，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。

斩拌机的出现加快了肉食品的生产，大大程度上满足了人们对肉食品的需求。了解正确的使用方法，能帮助我们加工出更加优质肉食品。

生产的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。的是斩拌机的主要零部件采用的是精密加工，确保设备的精度。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，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。

### 斩拌机注意事项

(1)首先是该设备容量和实际投入的肉量的问题，必须按容量的要求进行投肉。

(2)斩拌完毕后，将盖翻开，肃清盖内侧和刀刃部附着的肉。附着在这两处的肉，不可就此放入斩拌过的肉馅内，应该与下批肉一起再次斩拌，或者在斩拌中途停一次机，将肃清下的肉加到正在斩拌的肉馅内持续斩拌。

(3)最后，要用肥皂水清洗斩拌机，再用清水清洗洁净，然后用干布等将机器盖好。假如清洗得不洁净，很容易受到菌的污染。

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，真空斩拌机，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在锋利的状态。

生产的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，斩拌机用途，采用的是大功率电机，变频控制系统，变频水冷斩拌机，能够保护保护电路的其它功能不受损伤。的是斩拌机的主要零部件采用的是精密加工，确保设备的精度。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，电机符合欧盟标准，斩拌机，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。

斩拌机-诸城瑞和食品机械-斩拌机用途由诸城市瑞和食品机械有限公司提供。行路致远，砥砺前行。诸城市瑞和食品机械有限公司（[www.ruihejixie.net](http://www.ruihejixie.net)）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为果蔬加工设备具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!