

拌馅机 诸城瑞和食品机械公司 全自动出料双蛟龙拌馅机

产品名称	拌馅机 诸城瑞和食品机械公司 全自动出料双蛟龙拌馅机
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

拌馅机功能及原理：

在真空状态下，旋转的双轴多桨叶结构搅拌轴使物料翻滚并作顺时针、逆时针方向的来回运转，使肉料和淀粉、盐及香辛料等辅料充分混合、均匀搅拌；能很大限度地提取蛋白；搅拌后的肉料肉质紧密、无气泡、色泽鲜艳、弹性好。

材质配置

- 1、SUS304不锈钢材料，桶身端板厚为12mm，腹板厚度为6mm，全不锈钢构造。
- 2、采用进口轴承及密封元件。

搅拌机：

搅拌机是一种简单而传统的设备，它的主要作用是把经细化的原料加上辅料和水进行混合搅拌，使其达到匀质，给下道工序使用。

搅拌机是简单的，但对于某些产品来说，却又是的设备，特别对于一些传统的产品，为保证产品的风味、结构和质感，全自动出料双蛟龙拌馅机，搅拌机不可或缺。如哈尔滨红肠、梅林午餐肉等，这些几十年传承下来的产品就显得怪怪的了。所以，传统的产品所使用的传统工艺如轻易改变，则可能生产负效果。

拌馅机主要有工作室、真空盖、搅拌轴、搅拌齿、支架、电机等结构组成的。

真空拌馅机是采用同类产品的先进技术，结合我公司相关的工艺特点，自行研制开发的。是搅拌物料的必备设备。该机能使物料搅拌均匀、无气泡、弹性好、效率高、便于操作，搅拌轴采用进口设备搅拌方式，搅拌齿为扇形齿，且可自由拆卸，使物料搅拌更加均匀，经过搅拌的产品粘度增加，有弹性，对物料起嫩化作用，是制作风干肠类产品、肉丸类产品的设备。

1、操作者首先仔细阅读说明书，熟悉本机的性能、特点、主要结构和工作原理，特别要知道各种按钮的名称、作用和操作要求，饺子馅拌馅机，方能正确操作。

2、装料前要检查一下料仓内是否有异物，如工具、螺丝等，并对料仓进行刷洗，拌馅机，清除油污，涂上动物油脂，方可装料使用。（如图）

3、调整好开关的位置。

4、根据工作室的大小，选择好合适的物料来搅拌。

1、机台全为不锈钢制、造型美观、好清洗、使用安全、搅拌正反转方向可任意调整，可倒料、实用且耐用。

2.本机器使用正泰时间继电器控制，根据自己的需要可以随时调整时间，还可以你想使用四种转动方向，就把时间调好。如果你想使用两种搅拌，你可以把时间继电器调到两个时间段。

3.本机使用斜板式浆叶加绞龙式搅拌，使物料在料筒中翻动的同时还做圆周运动，使用双轴承结构提高了搅拌效率和搅拌效果，使各种材料搅拌更加均匀。

4.物料被浆叶进行径向翻滚，绞龙向回流完成混合均匀的搅拌功能。

5、适用于调理食品、冷冻脱水、便当业、面食业、快餐业、香料、饲料等加工业。

拌馅机-诸城瑞和食品机械公司-全自动出料双绞龙拌馅机由诸城市瑞和食品机械有限公司提供。“蔬菜清洗机，巴氏杀菌机，洗筐机等”就选诸城市瑞和食品机械有限公司（www.ruihejixie.net），公司位于：山东省诸城市朱家村工业园，多年来，瑞和食品机械坚持为客户提供好的服务，联系人：李经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。瑞和食品机械期待成为您的长期合作伙伴！