

# 自动高速真空斩拌机商用 湖南真空斩拌机商用 诸城亿马机械

产品名称	自动高速真空斩拌机商用 湖南真空斩拌机商用 诸城亿马机械
公司名称	诸城市亿马机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市密州街道黄疃工业园区
联系电话	18765620119 18765620119

## 产品详情

诸城市亿马机械有限公司 斩拌机

基本性能

I 斩刀采用9Cr15天津产不锈钢斩刀，质量在不锈钢斩刀中是不错的

I 斩锅是河北唐山的浇铸的，质量在国内排行首位

I ZB-20、ZB-40型斩刀和斩锅间的间隙 1.5mm，ZB-80、ZB-125型斩刀和斩锅间的间隙 2mm

I 确保了肉制品物料的斩切细度好、升温程度小、斩拌时间短

I 提高了肉制品的乳化效果、弹性、细腻度及出品率

适应范围：斩拌机是肉制品生产工艺中的关键设备，高速旋转的斩拌刀可把原料肉斩拌成细腻的糜状，双调速真空斩拌机商用，同时可以把其它辅料搅拌均匀，是宾馆、酒家、食堂、肉类加工场等单位所不可缺少的肉类加工机械。如有需要欢迎拨打以下联系方式。

诸城市亿马机械有限公司斩拌机千叶豆腐斩拌机完全采用不锈钢作原料，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。斩拌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。上盖有安全保护装置、湿度显示。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。如有需要欢迎拨打以下联系方式！

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。斩拌机所以做产品时必须充分考虑蛋白质、水和脂肪的合理含量比。整个肌肉细胞被包在一层结缔组织的膜（即细胞壁）之中，湖南真空斩拌机商用，只要这层膜完整，肌动蛋白和肌球蛋白只能保持组织内部的水分，不能保持外来水分，肉制品真空斩拌机商用，因此，自动高速真空斩拌机商用，在斩切的过程中必须把细胞壁打开，使细胞质能游离出来，斩拌机结构蛋白的残片游离出来，吸收水分，并通过吸水膨胀后形成网状的蛋白质胶体。这种蛋白质胶体还能吸收脂肪粒，并且在加热时，能防止脂肪粒之间的结合，为稳定的结构提供了保障。在利用斩刀高速旋转的斩切作用，将肉及辅料在短时间内斩成肉馅或肉泥状，还可以将肉、辅料、水一起搅拌成均匀的乳化物。自动高速真空斩拌机商用-湖南真空斩拌机商用-诸城亿马机械由诸城市亿马机械有限公司提供。诸城市亿马机械有限公司（[www.yimajixie.net](http://www.yimajixie.net)）实力雄厚，信誉可靠，在山东潍坊的果蔬加工设备等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领诸城亿马机械和您携手步入辉煌，共创美好未来！同时本公司（[www.scqpqxj.com](http://www.scqpqxj.com)）还是从事蔬菜清洗加工流水线，蔬菜清洗机，多功能气泡清洗机的厂家，欢迎来电咨询。