

高粘度抽真空搅拌机 瑞和食品机械 真空搅拌机

产品名称	高粘度抽真空搅拌机 瑞和食品机械 真空搅拌机
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

- 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，高粘度抽真空搅拌机，根据自己的需要可以随时调整时间，真空搅拌机，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蛟龙式搅拌，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，蛟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。

我厂拌馅机可将各种原料肉与淀粉、辅料、水等进行搅拌和混合。我公司生产的系列搅拌机以优质304不锈钢为主材料符合HACCP卫生标准。坚固耐用又易于清洗。整机采用平衡双轴结构，提高了搅拌效率及搅拌效果。设备运行稳定，全自动真空搅拌机价格，可将物料均匀的搅拌，而且可以便捷的出料，操作十分方便，是改变产品品质的理想设备。

真空拌馅机是采用同类产品的先进技术，结合我公司的相关工艺特点，自行研制开发的。是搅拌物料的必备设备，该机效率高、便于操作，搅拌轴采用进口设备搅拌方式，搅拌尺为扇形尺，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。是制做风干肠类产品、粒状、泥状混合肠类产品、肉丸类产品的可选设备。本机适用于宾馆、饭店、餐厅、机关、食堂等切制各种肉馅菜馅。

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，真空搅拌机厂家，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。

高粘度抽真空搅拌机-瑞和食品机械(在线咨询)-真空搅拌机由诸城市瑞和食品机械有限公司提供。高粘度抽真空搅拌机-瑞和食品机械(在线咨询)-真空搅拌机是诸城市瑞和食品机械有限公司（www.ruihejixie.net）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：李经理。