

斩拌机 瑞和食品机械厂家 肉类斩拌机

产品名称	斩拌机 瑞和食品机械厂家 肉类斩拌机
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

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，斩拌机稳定性好，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。

斩拌机怎么正确使用呢。

1、在使用斩拌机的时候，我们要注意的是用电，斩拌机，一定要保证电压的稳定，当然这是常识，如果电压不稳定就会影响设备的使用。

2、在适应该设备绞肉和搅拌的时候，肉丸斩拌机，一定是不能把太大的骨头放进去搅拌的，要把太大的骨头剔除出去，因为大的骨头都比较硬，搅拌起来会给设备带来很大的磨损，这样会影响以后搅拌或粉碎的效率。

3、设备使用完后要把它清理干净，避免有杂物沉积在里面，有杂物不仅会对于以后搅拌的肉类不卫生，还会影响斩拌机的使用寿命。

斩拌机的配置：

- 1、斩拌机原材料为不锈钢，结构紧凑，美观。
- 2、斩拌机刀刃锋利耐用、高速运行平稳，料转拌、乳化效果好。
- 3、斩拌机选用进口轴承，电机符合欧洲标准，抗过载能力强。
- 4、斩拌机主要部件采用加工中心加工、确保加工精度。
- 5、斩拌机刀尖与斩锅的间隙小于2mm。

斩拌机好用吗？怎么操作斩拌机？

在使用斩拌机过程中应该注意的事项总结如下.和大家一起分享:

- 1：严禁将硬性物品如：金属工具掉入锅内运转时损坏刀具，造成险情
- 2：工作时，操作人员不得将手伸进锅内。
- 3：设备上面，不得放有任何物品，避免掉入锅内造成险情
- 4：操作电盘，注意防水，避免短路，肉类斩拌机，漏电及电器损坏等
- 5：工作时，由高速刀向低速刀转换时，先按刀停按钮，3秒后，再启动低速刀及锅，避免损坏电机。

斩拌机-瑞和食品机械厂家-肉类斩拌机由诸城市瑞和食品机械有限公司提供。斩拌机-瑞和食品机械厂家-肉类斩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。