

义康牌哈尔滨红肠绞肉机 腊肉肠绞肉机 冻肉绞肉机

产品名称	义康牌哈尔滨红肠绞肉机 腊肉肠绞肉机 冻肉绞肉机
公司名称	诸城市义康食品机械有限公司
价格	14500.00/台
规格参数	品牌:义康机械 型号:JR-120型 产地:山东诸城
公司地址	诸城市人民东路
联系电话	18366592831

产品详情

JR型绞肉机适应大、中、小型肉食品加工厂，它可将块状肉（冻肉）及食品绞至6——16mm的颗粒，易清洗，该绞肉机的螺杆，网眼及刀片具有独特的结构，使得加工的肉粒温升高，颗粒清晰等特点，是肉类制品加工的必备设备。

与产品接触部分全部采用优质不锈钢材料制作，结构设计易于拆卸清洗符合卫生食品要求。

- 1、该机动力强、适用范围广、生产效率高
- 2、具有冻盘绞切功能，省时、省力、保鲜、保质。
- 3、绞切过程用时短，温升高，利于保鲜，延长保持期。
- 4、绞冻盘功能
- 5、正反转功能，使绞肉机阻塞可能性为零
- 6、多种孔板组合、更适合不同肉制品的要求。
- 7、主机SUS304不锈钢制作，正泰防水电器按钮
- 8、绞龙为精密成品焊接工艺，无砂眼，外表光滑，便于清洗，设计合理，肉料温升高，利于保鲜
- 9、设备运行平稳，噪音低，出料快，工作效率高，绞龙轴导程大、入料口大、进料通畅、生产效率高。
- 10、孔刀的型号：φ6、φ8、φ10、φ12、φ16、φ18、φ25、φ30等，可将未解冻的肉块或鲜肉直接进行绞切，制成规格不同的肉粒。大型绞肉机工作时利用转动的切刀刃和孔板上孔眼刃形成的剪切作用将原料肉切碎，并在螺杆挤压力的作用下，将原料不断排出机外。可根据物料性质和加工要求的不同，配

置相应的刀具和孔板，即可加工出不同尺寸的颗粒，以满足下道工序的工艺要求。