

# 栗子炒锅 诸城市浩鼎机械 炒锅

产品名称	栗子炒锅 诸城市浩鼎机械 炒锅
公司名称	诸城市浩鼎机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市西土墙工业园区
联系电话	13792626566

## 产品详情

电动松肉机工作是依靠一对锥形齿轮的转齿与定齿作相对运动，使原料肉受到很大的剪切力、摩擦力、离心力和高频振力，切断肉的纤维，使肉质疏松，鲜嫩。肉块用齿形刀进行表明扎割，以打开肌肉纤维束，炒锅，增加肉

的表面积，使盐水极易渗透到肉的纤维组织内，缩短滚揉时间，改善肉的结构，从而使肉质变嫩，达到嫩滑目的。

该机采用多轴多刀对滚原理，肉块的切割深度可以调节。刀轴拆卸方便，清洗容易。具有结构紧凑、重量轻，

点地小，牛肉干炒锅，噪音小，外形美观、操作简便、耗电少、清洁保养容易、安全卫生等优点。

电动松肉机(松化机)，嫩肉机(嫩化机)，断筋机，是酒店、餐厅、家庭厨房肉食料理小助手，制作出来

的肉食能够和真正专业料理师的手艺相媲美，精巧灵便，便于清洁卫生，操作作简单，节省时间，稳妥可靠，

轻松可用水直接清洗。

炒松机是为完成肉松生产过程中炒松工艺而设计制造的。是肉松生产厂家必不可少的设备。炒松机目前有两种型号：

该机为一体式的，传动为直联式。桶体的转动及摆动均采用液压传动。桶体夹套内采用加热，栗子炒锅，供气量可调。

该机型适合工厂生产，大中批量生产各类肉松

单相电源380V，只需插电、接气即可工作，落地使用

采用燃气（或二选一）加热，自动控制温度

旋转自动刮底，自动翻料不易粘底

运行稳定，操作方便，炒锅图片，适合中大量生产

适用生产的产品包括：各类肉松、鱼松等产品

基于全球性的食品安全日趋严峻，发达国家对食品机械安全生产技术的研究与应用十分重视，都是从食品机械的设计制造做起达到食品加工的安全卫生。实现方式有两条：一是制订完善的食品机械技术规范；二是按照这些技术规范严格组织食品机械的设计、制造和应用。在这些技术规范中，的是食品机械的机械安全与卫生要求，其内容涵盖了食品机械的设计与制造、设备选型与配套、设备安装与验证等环节，这也是国际上食品机械研究、开发、制造的通行要求。其他国家食品机械制造业拟与国际实现接轨，必须符合这些安全卫生技术要求，它属于食品机械与国际接轨的基本条件。

栗子炒锅-诸城市浩鼎机械-炒锅由诸城市浩鼎机械有限公司提供。诸城市浩鼎机械有限公司（[www.zxhaodong.cn](http://www.zxhaodong.cn)）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。诸城市浩鼎机械——您可信赖的朋友，公司地址：山东省潍坊市诸城市西土墙工业园区，联系人：解经理。