

不锈钢绞肉机图片 绞肉机 诸城瑞和食品机械公司

| | |
|------|----------------------------|
| 产品名称 | 不锈钢绞肉机图片 绞肉机 诸城瑞和食品机械公司 |
| 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

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市瑞和食品机械有限公司

绞肉机是肉制品生产行业中通用性高适用范围广的一种肉食加工设备。它是依靠螺杆将料斗箱中的原料肉推到预切板处，通过螺杆的旋转挤压使孔板与绞刀产生相对运转，从而将原料肉切成颗粒形状，绞肉机，确保了肉馅的均匀性。通过孔板的不同组合可达到理想要求的不同肉馅。

产品参数：

型号：SZ-12A绞肉机

电源(V)：220

电机功率(kw)：0.65

绞肉量(kg/h)：120

重量(kg)：22

外形尺寸(mm)：450*295*450

绞肉机的使用方法：

冲洗

每次使用绞肉机前，得简单冲洗一下。一般而言，绞肉机在上次用完后都是及时清洗过的，使用前的清洗，主要是冲掉机器内外的浮尘等。另一个好处是，使用前的冲洗会使绞肉比较变得轻松流畅，也会使工作结束后的清洗变得比较省事。

清洗

先准备好干净的牙刷、试管刷等辅助用品，再按反方向将机器卸开，将机腔内的肉沫肉块清理出来，家用绞肉机用途，再将机器泡到含有洗洁精的温水中，不锈钢绞肉机用途，用牙刷等将所有机件一一清洗干净，再用自来水冲洗两遍。放到阴凉通风的地方控干即可。

绞肉机在使用的时候，建议每20秒中间停顿一下，不锈钢绞肉机图片，想要机器长久耐用的发挥其使用功能，当电机有发热、异味等异常情况发生的时候，一定要让其停下来冷却后再进行使用，否则会缩短其使用寿命，或造成马达烧损。连续使用时间不要超过1分钟。绞肉机优点

绞肉机本机优点是省电耐用、方便快捷、具有结构紧凑、外形美观、操作简便、耗电少、清洁保养容易、安全卫生等优点。

机器用完后，一定要全部拆开，用清水或热水加洗洁精清洗后擦干；刀片可涂些食用油，以防止生锈。绞肉时一次少放些会绞的更轻松点，去除肉筋，以免肉筋过多缠住十字刀而影响绞肉效率。

不锈钢绞肉机图片-绞肉机-诸城瑞和食品机械公司(查看)由诸城市瑞和食品机械有限公司提供。诸城市瑞和食品机械有限公司（www.ruihejixie.net）是从事“蔬菜清洗机，巴氏杀菌机，洗筐机等”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供高质量的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：李经理

。