

小型斩拌机 斩拌机 圣地食品机械公司

产品名称	小型斩拌机 斩拌机 圣地食品机械公司
公司名称	诸城市圣地食品包装机械厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市人民东路东段路南
联系电话	13705360655

产品详情

拌机是肠加工的必备机械。高速斩拌机主要把脂肪打成细小的颗粒，现用的设备有斩拌机，通过斩拌机的高速运转把肉类打成细小的颗粒，单凭肉眼，几乎无法分辨出它里面的脂肪——通俗说是肥肉，是多还是少。为了让这些脂肪均匀分散，就要把瘦肉中的蛋白质提取出来，作为乳化剂去稳定“磨碎”的脂肪颗粒。蛋白质的提取不是件容易的事情，通常把瘦肉“打成”肉酱，在很高的盐浓度才能提取出较多的蛋白质。所以，火腿肠总是很咸，这是无法避免的问题。提取到水中的蛋白质一部分吸附到脂肪颗粒的表面，用来防止脂肪颗粒重新融合，其它的则保留在水中，在加热的时候互相交联，形成一种互相连接的网状结构。而这种胶状结构的强度，取决于食品设备斩拌机的操作，斩拌机刀速、锅速、斩刀与转锅的间隙达到的组合，小型斩拌机，使斩切产品细度好、升温小、斩拌时间短，特别是由于乳化处理，使肠类产品的细密度与弹性大大增强，的提高了肉制品乳化效果、弹性及细腻度。斩拌机制作肠类食品是必不可少设备之一。

在选择斩拌机的时候，很多消费者对于斩拌机的整机高度并不是特别在意。但当选购回去之后，斩拌机，进行操作的时候，会发现斩拌机的整机高度直接决定了操作人员的工作强度。所以，当斩拌机的整机高度过高的时候，就会增加操作人员的工作强度，太低的时候又会给操作人员造成很多不必要的麻烦。斩拌机的整机高度直接决定着操作人员能否很好的完成操作并且在保证斩切质量的前提下。因此在选择斩拌机的时候，一定要注意斩拌机的整机高度。如果高度不合适，不仅会使操作人员的劳动强度增加，也会直接影响到生产效率的问题。

一、本机应由专业人员操作，并能熟练掌握该机的基本技能。二、开机前必须检查刀头是否紧锁，变频斩拌机，锅内及肉料中有无异物，切忌将其带入锅内。三、每次的斩拌量应少于80%的锅容量。四、工作时，首先启动搅拌速度按钮，再缓缓的上料，出料过程也该在慢速过程中。五、正常加工时应保持锅

盖封闭状态，切勿将手伸入锅中锅盖下面触碰刀刃。六、斩拌机使用检查将转到从低速往高速慢慢控制，按照需要进行转锅和转速的调整。工作结束先将转锅停止，在逐级停止转刀按照先开刀，后开锅，先停锅，后停刀的原则七、每天工作结束后，应及时对机器进行清洗，防止时间久后，原料进去轴承等缝隙固化，影响使用，清洗时注意不要用水直接冲洗操作台，斩拌机厂家，可用湿抹布擦拭。八、斩拌刀定期检查其磨损情况，迟钝了需及时打磨，可以用油石，打磨时每把刀的重量应该一样，保持各个刀片与斩锅间隙一致，如此可延具使用寿命。九、工作中如发现声音异常应立即停机检查。

小型斩拌机-斩拌机-圣地食品机械公司由诸城市圣地食品包装机械厂提供。诸城市圣地食品包装机械厂（www.shengdijixie.com）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！