

绞冻肉机规格 诸城诺尔机械 广西绞冻肉机

产品名称	绞冻肉机规格 诸城诺尔机械 广西绞冻肉机
公司名称	诸城市诺尔食品机械厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道王家屯村
联系电话	13406630339

产品详情

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，绞冻肉机供应，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。

本机采用双刀三孔板结构，冻肉在不用解冻状态下直接通过绞笼 预切板 绞好刀 粗孔 绞刀 小孔（绞肉要求所需的孔径） 出料，肉料通过绞大孔再小孔，使绞肉非常快速，肉料在绞肉机里停留的时间非常短，绞冻肉机规格，避免了象普通绞肉机那种肉块直接绞小孔出来肉料造成回留，停留时间长所造成的肉温升高，出油弊端，更好地保持其原有的各种营养成分，保鲜效果良好。绞冻肉机

绞肉机的作用是把块状的原料肉按工艺要求，将肉块、碎肉、脂肪等原料肉精细的切碎，同时还能将调料、填充剂与肉一起按要求切碎搅拌制成各种不同尺寸的颗粒状肉块，经过冷却供下道工序使用。该机可以绞原料肉包括猪肉、牛肉、脱骨鸡肉、鱼肉等多种肉类，可满足用户不同肉制品的生产需要。

用途

各种冻肉、鲜肉、鸡骨架、鸭骨架、猪皮、牛皮、鸡皮、鱼类、水果、蔬菜等。

绞冻肉机

我厂生产的DJ系列绞肉机采用304不锈钢加工制造，做工精细，边缘倒角圆滑，密封性能好，吉林绞冻肉机，纹理清晰，线条流畅；传动部件采用变速箱传动，使用寿命长，绞碎力度大，加长绞龙，动力加倍，绞肉先经过预切板、十字刀、圆刀，更大程度上减轻了十字刀和圆刀的工作压力，降低了易损件的磨

损程度，同时使绞肉更顺畅；电源控制设计了正反点动开关，使冻肉进退自如，可防止堵塞，减少电动机超负荷工作的可能，延长电机使用寿命！绞冻肉机

绞冻肉机规格-诸城诺尔机械(在线咨询)-广西绞冻肉机由诸城市诺尔食品机械厂提供。绞冻肉机规格-诸城诺尔机械(在线咨询)-广西绞冻肉机是诸城市诺尔食品机械厂（www.zcnejx.com）升级推出的，以上图片和信息仅供参考，如了解详情,请您拨打本页面或图片上的联系电话，业务联系人：于经理。