

蔬菜斩拌机 斩拌机 瑞和食品机械公司

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 蔬菜斩拌机 斩拌机 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

斩拌机是肉类制品生产的关键设备，尤其是生产西式火腿的必备设备。本机不仅能将肉块、碎肉、脂肪等主料切成肉糜，同时还将主料、辅料搅拌成均匀的乳化物，使斩切、搅拌及乳化一次完成，使肠类制品的细密度和弹性增强，提高制品的出品率和产品质量。该设备同时适合用于鱼类、水果、蔬菜的粉碎加工。该产品采用防水电脑控制器，使用安全可靠。斩锅和外包装全部采用不锈钢，斩拌机用途，耐腐蚀、易清理，完全符合食品卫生要求。

斩拌机的正确使用

- 1、严禁将硬性物品如：金属工具掉入锅内运转时损坏**，造成险情
- 2、工作时，操作人员不得将手伸进锅内。
- 3、设备上面，不得放有任何物品，避免掉入锅内造成险情
- 4、操作电盘，注意防水，避免短路，漏电及电器损坏等

5、工作时，变频斩拌机，由高速刀向低速刀转换时，先按刀停按钮，3秒后，再启动低速刀及锅，避免损坏电机。

斩拌机注意事项

(1)首先是该设备容量和实际投入的肉量的问题，必须按容量的要求进行投肉。

(2)斩拌完毕后，斩拌机，将盖翻开，肃清盖内侧和刀刃部附着的肉。附着在这两处的肉，蔬菜斩拌机，不可就此放入斩拌过的肉馅内，应该与下批肉一起再次斩拌，或者在斩拌中途停一次机，将肃清下的肉加到正在斩拌的肉馅内持续斩拌。

(3)后，要用肥皂水清洗斩拌机，再用清水清洗洁净，然后用干布等将机器盖好。假如清洗得不洁净，很容易受到菌的污染。

蔬菜斩拌机-斩拌机-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。