

双速多用斩拌机报价欢迎来电

产品名称	双速多用斩拌机报价欢迎来电
公司名称	诸城市瑞恒食品机械厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省诸城市人民医院西2.5公里路北（壳牌加油站东临）
联系电话	13793650300 13793650300

产品详情

做肉丸、肠类的的用户都知道离不开斩拌机，那么斩拌机的作用是那些呢？

该设备的主要作用是斩刀高速旋转的战且作用，将肉斩成肉馅或肉泥状，还可以将肉/辅料/水在一起搅拌均匀的乳化物。斩拌机刀速/锅速/斩刀与斩锅的间隙达到佳的组合，是斩切产品细度好/升温小/斩拌时间短。

在部分肉制品加工过程中往往需要对大豆分离蛋白、大豆拉丝蛋白的需要，那么就必须要用到斩拌机进行操作，其次还有千页豆腐等产品的需求。

斩拌机的核心就是斩速及安全使用这两个方面。斩速：就是设备在运转时斩刀的转速，不同型号的斩拌机斩速不同，不同食品的要求斩速不一样，而且斩刀在运转过程中轴承不能发热，功率必须要达到产品的要求。的一点还是安全操作或者是安全防护方面，因为在斩拌机运转时间内斩刀速度过快，万一由于员工的不当操作导致的斩拌机故障或者斩刀断裂是非常危险的，双速多用斩拌机报价，所以这方面都是生产及技术解决跟保障的必要问题。

斩拌机在火腿加工中扮演的角色：

斩拌时，首先将瘦肉均匀放入斩拌机中，然后启动斩拌机，然后添加调味料以及增量材料、黏着材

料等。后添加已经细化的脂肪，要一点一点地添加，使之均匀分布，肉和脂肪混合均匀后，应迅速取出。斩拌结束后，将盖打开，清除盖内侧和刀刃部附着的肉，这些肉应与下批肉一起再次斩拌。或者斩拌中停机一次，将清除下的肉加到正在斩拌的肉馅内继续斩拌。

斩拌好的肉馅可先进行冷却，若斩拌结束时肉馅温度不高，则立即进行充填。灌制的肠体温度应控制在小于 + 12℃，否则肉温上升，会导致油脂热化，产品品质下降。灌制的肉馅应紧实无空隙，松紧适度。灌制好的肠30分钟内要蒸煮杀菌，否则须降温放置。

斩拌机通过6把高速旋转的刀片，将物料进行斩切且斩锅同时旋转将物料连续不断送入斩刀位置进行斩切。

设定斩拌定时装置

物料细度可以通过斩拌设计控制

出料时放下自动出料器即可

锅转出料器也转，将物料自动从锅中旋转到出料口。

我公司一贯遵循质量取胜的宗旨，将用户满意作为质量标准，将产品设计，生产到用户使用过程中都严格实施一系列有效的质量保障措施。建立用户档案，为用户提供专业、快捷、的售后服务于维修，确保用户无后顾之忧。

双速多用斩拌机报价欢迎来电由诸城市瑞恒食品机械厂提供。诸城市瑞恒食品机械厂是一家从事“滚揉机,斩拌机,丸子机,灌肠机,切丁机等肉,果蔬制品加工设备”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“瑞恒机械”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使诸城瑞恒机械在肉制品加工设备中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。 特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！