



嫩化机

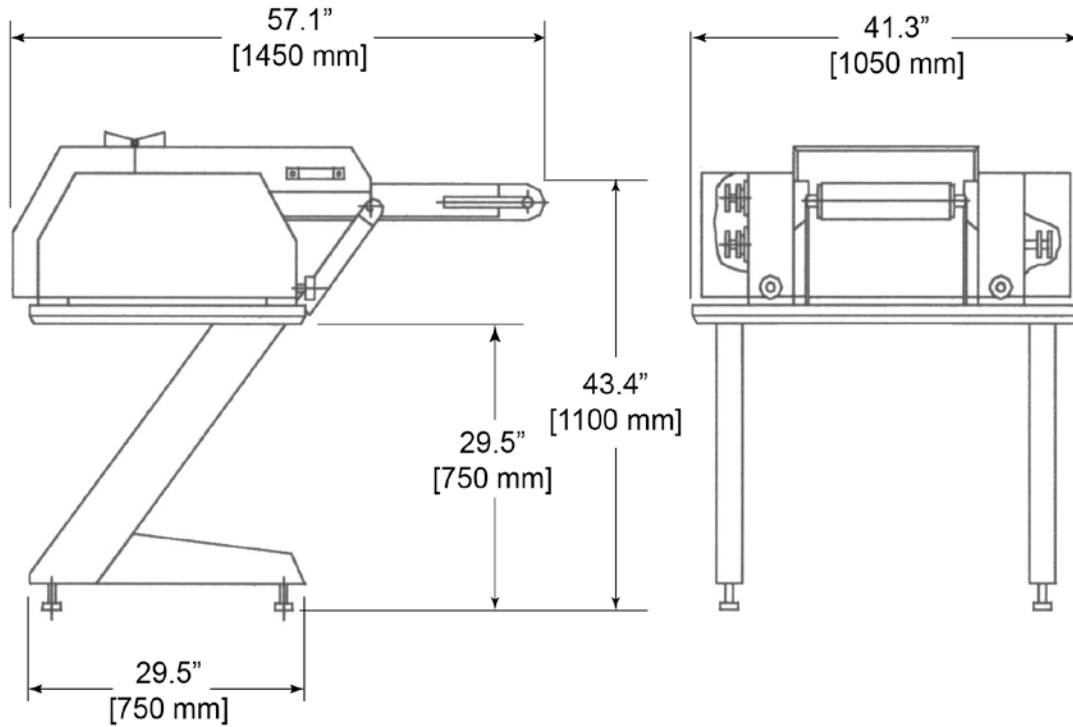
- 用于无骨的猪肉，牛肉，鸡肉或者火鸡肉。
- 通过切开肌肉纤维，从而增加接触表面积，增强肉的吸收和结合能力。
- 为肉品的深加工处理增加在接触面上的肌肉蛋白数量。
- 使用圆形刀具的辊筒嫩化刀组。
- 产品允许厚度可达 3-1/8" (约 80 mm)。
- 辊筒嫩化刀组采用开放式设计便于清洁。
- 可选：加载肉至输送机上的料斗。
- USDA 认证与 CE 认证，基于 AMI 清洁设备设计原则制造。



一条传送带将肉送到嫩化机辊筒嫩化刀组中去。

嫩化机

Danfotech 嫩化机是在去骨熟制肉制品生产中最重要设备之一，如火腿，肩肉，鸡肉或其它肉类制品。传送带把肉输送至带有圆型刀具的一套辊筒中。这将有效地增加肉的表面积，切开肌肉组织，提高保水性，提高按摩后肉表面的蛋白浓度。辊筒嫩化刀组的设计便于清洁，无需拆除便可进行清理。



嫩化机参数

型号	电压	电机功率	每小时产能	总刀数	圆刀直径	辊筒距离	嫩化宽度
KT110	220, 400, 415, 460 V 3 相	2 hp (1.5 kW)	11,000 lbs (5,000 kg)	133	Ø4.3" (109 mm)	-6 to +20	13.8" (350 mm)
KT140		4 hp (3 kW)	22,000 lbs (10,000 kg)	153	Ø5.4" (138 mm)	-10 to +16	21.6" (550 mm)