



Inox Nhấn Vượng chuyên gia công thiết kế
các loại máy chế biến công nghiệp

SĐT: 0919597181

Website: <https://inoxnhanvuong.com/>

Địa chỉ: 212 Hoàng Văn Thụ, Phường 4, TP, Thành
phố Hồ Chí Minh 72517

Fanpage: <https://www.facebook.com/inoxnhanvuong/>

Twitter: <https://twitter.com/NhanInox>

Drive: <https://drive.google.com/drive/folders/1p3Y5l0gY7MEqsa14JZrhCicitzfeSXZD>

Bài viết

MÁY TRỘN THỰC PHẨM NẪM NGANG

Máy trộn thực phẩm nằm ngang được thiết kế và chế tạo ra, như một giải pháp lý tưởng giúp các cơ sở, doanh nghiệp tiết kiệm thời gian, công sức, chi phí nhân công nhờ khả năng trộn đều và nhanh trong thời gian ngắn mà việc trộn tay trước đây không thể đảm nhận nếu khối lượng quá lớn.



Máy trộn thực phẩm được sản xuất bằng chất liệu Inox 304, có hệ thống chân khung và kệ cấu cứng cáp giúp máy chịu tải tốt, hoạt động ổn định trong thời gian dài.

I. Đặc điểm và cấu tạo của máy trộn thực phẩm nằm ngang

Máy trộn thực phẩm nằm ngang được sử dụng rộng rãi tại các cơ sở, doanh nghiệp sản xuất thực phẩm, hóa mỹ phẩm, dược phẩm, thức ăn vật nuôi, phân bón,... nhờ những tính năng ưu việt và sự tiện lợi mà nó mang lại.

1. Năng suất của máy trộn thực phẩm nằm ngang

Máy có năng suất lớn từ 50kg đến 100kg, khả năng trộn đều và nhanh chóng nhờ động cơ giảm tốc 2 chiều công suất lớn, dây đồng 100%. Hơn nữa, với động cơ này người dùng có thể điều khiển máy đảo liên tục và nhiều.

2. Cấu tạo của máy trộn thực phẩm nằm ngang



- + Toàn bộ máy được làm từ inox 304 cao cấp, không hoen rỉ, không thôi nhiễm chất độc, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Máy luôn sáng bóng, dễ dàng vệ sinh lau chùi sau khi sử dụng.
- + Nhờ vào biến tần, người dùng có thể tùy chỉnh tốc độ linh hoạt, sao cho phù hợp với từng loại nguyên liệu cần trộn nhằm mang tới chất lượng thành phẩm tốt nhất.
- + Không gian trộn nguyên liệu của máy trộn bột khô nằm ngang có hình cầu vòm, thể tích chứa lớn. Cùng với đó, các cánh đảo vét được thiết kế trong không gian trộn có thể vét sát thành nên dù trộn khối lượng lớn thì khả năng trộn vẫn đều trong thời gian ngắn.
- + Để máy vận hành, chỉ cần một lần bật công tắc, vô cùng nhanh chóng và an toàn tuyệt đối.

3. Nguyên lý hoạt động của máy trộn thực phẩm nằm ngang



- + Khác hoàn toàn với các dòng máy khác là chỉ đảo được 1 chiều, thì máy trộn thực phẩm nằm ngang được trang bị động 2 chiều giúp đảo đi đảo lại nguyên liệu 1 cách dễ dàng.
- + Với thiết kế này sẽ giúp nguyên liệu đảo nhanh và đều hơn rất nhiều, phần điều chỉnh chắc chắn bạn chỉ cần xoay qua xoay lại khi cần đảo chiều nguyên liệu.
- + Không cần nguồn điện 3 pha công nghiệp, bạn chỉ cần sử dụng điện gia đình 220V là máy đã có thể vận hành ổn định và êm ái
- + Ưu điểm của máy trộn là xới sản phẩm tốt, có thể bố trí thêm cánh đảo giúp trộn tốt sản phẩm hơn, cánh khuấy giúp đảo nguyên liệu trong suốt quá trình trộn, giúp nguyên liệu không bị vón cục, gia vị dễ dàng được tẩm ướp vào sản phẩm.

II. Thông số kỹ thuật máy trộn thực phẩm nằm ngang



- + Chất liệu: Inox 304 Highline thương hiệu Posco dày 3,5 mm
- + Kích thước phủ bì : 1250x800x1100mm (Theo yêu cầu của khách hàng)
- + Kích thước bồn trộn: 1020x650x650mm (Theo yêu cầu của khách hàng)
- + Nặng: 100kg
- + Sử dụng điện 220V-380V
- + Có 1 motor
- + Có bộ phận quay máy trộn giúp lấy thực phẩm ra dễ dàng
- + Có bánh xe để di chuyển
- + Có nắp đậy đảm bảo quá trình trộn sản phẩm không bị rơi ra ngoài

III. So với các loại máy khác, máy trộn thực phẩm nằm ngang có gì đặc biệt?

1. Chức năng của máy trộn thực phẩm nằm ngang

Chức năng đặc biệt của Máy trộn thực phẩm nằm ngang là thiết kế trộn 2 chiều (thuận và nghịch), tốc độ lồng trộn có thể điều chỉnh giúp quá trình trộn nhanh chóng, dễ dàng điều chỉnh tốc độ lồng trộn để đạt hiệu quả trộn tốt. Cánh khuấy hình răng cưa có thể giúp sản phẩm quay liên tục và khuấy sản phẩm nhanh và đều.

2. An toàn tự động của máy trộn thực phẩm nằm ngang



Sau khi trộn xong, bạn cần đổ nguyên liệu ra ngoài, chỉ cần nhấn nút chiết rót, máy sẽ tự động nghiêng phuy để đổ ra ngoài mà không tốn sức người.

3. Thiết kế chắc chắn của máy trộn thực phẩm nằm ngang

Khung máy chắc chắn, khi trộn bạn cố định khoang để máy vận hành ổn định, không rung lắc. Khi trộn xong mở chốt an toàn, lật nghiêng khoang trộn để lấy thành phẩm ra và xịt rửa sạch các chi tiết.

Xem thêm:

[Máy quét chả cá](#)

[Máy trộn bánh tráng](#)

[Máy trộn bột công nghiệp](#)

[Máy trộn bột dạng lồng quay](#)

[Máy trộn bột khô nằm ngang](#)

[Máy trộn công nghiệp](#)

[Máy trộn thịt làm nem](#)

[Máy trộn thịt nằm ngang](#)

[Máy trộn thực phẩm 50kg](#)

[Máy trộn thực phẩm nằm ngang](#)