绞肉机全谱系选型指南 / 三档产量 · 3 款机型 + 1 款延伸

MEAT GRINDER FULL-RANGE SELECTION GUIDE

从肉铺档口到流水线，丹牛绞肉机按**每小时产量**与**可处理的冻肉温度**分为三档：台式、落地式、产线型。全系基于**欧盟新版食品加工机械标准**设计制造、持欧盟 CE 证书；绞龙与绞龙套**全部可拆**，主机壳全封闭可水冲，无卫生死角。

产量档位	可处理冻肉	清洗方式	资质与承诺
450 → 1800 kg/h	**鲜肉 / ≥−2℃ / ≥−4℃ / −30℃**	**全拆洗 • 主机壳可水冲**	**欧盟 CE • 2 年质保**

三步选型 先定产量，再定冻肉温度，最后决定要不要上流水线

STEP 1

按每小时产量定档

算一下高峰期一小时要绞多少公斤：几百公斤 → 台式；千斤上下 → 落地式；连续供料、按吨算 → 产线型（双绞龙喂料，出料均匀易分份）。

STEP 2

按冻肉温度定机型

鲜肉或不低于 −2℃ → 台式 GT221；不低于 −4℃ → 落地 GG241 / 产线 GG251；−30℃ 冻肉块不打解冻直接出颗粒 → MG321（延伸机型）。

STEP 3

定组件与上下料方式

标配组件随机型不同，孔径决定颗粒粗细，可按产品换；产线型可选提升机 / 皮带传送上料，出料后可选配分份机。

三档速查 按场景对号入座

台式
GT221 · 21L · 1.1kW

450–600 kg/h
鲜肉 / ≥−2℃ 冻肉 · 三相 380V

肉铺档口 · 餐饮后厨 · 小型加工间 · 超市生鲜

落地式
GG241 · 70L · 3.0kW

800 kg/h
鲜肉 / ≥−4℃ 冻肉 · 三相 380V

肉类加工厂 · 中央厨房 · 学校食堂 · 连锁配送

产线型
GG251 · 128L · 8.1kW

1800 kg/h
鲜肉 / ≥−4℃ 冻肉 · 双绞龙喂料

流水线 · 大批量连续生产 · 需按份出料的产线

全谱系机型对照 ★ = 产线型（双绞龙 + PLC 触屏 + 混料）

型号	形式 / 定位	功率 • 电源	产量	料仓	冻肉温度
台式 • 小批量、换产品频繁（H82 五组件 / E22 三组件）					
GT221	台式 · 固定机身	1.1 kW · 3p380V 50Hz	450–600 kg/h	21 L	≥ −2℃
落地式 • 中型加工与中央厨房（标配 B98 五组件，可当三组件）					
GG241	落地式 · 全封闭机身	3.0 kW · 3p380V 50Hz	800 kg/h	70 L	≥ −4℃
产线型 • 连续供料、可编入流水线（B98 五组件，可选 E32 / E130 / E52）					
GG251 ★	落地式 · 双绞龙喂料 · PLC 触屏 · 带混料	8.1 kW · 3p380V 50Hz	1800 kg/h	128 L	≥ −4℃

注：以上均为在产型号；产量为额定时产量，实际随肉质、温度与孔板孔径变化。GG251 功率构成：绞切 5.5 kW + 搅拌 1.1 kW + 喂料 1.5 kW。全系标配进口绞刀与孔板。

系列延伸机型 冻肉不解冻、直接出颗粒

MG321 超低温冻肉颗粒机 / 筋膜剥离机

−30℃ 冻肉不解冻直接加工 • 颗粒 4–6mm • 专利 ZL 2018 2 0465792.3

功率	2 × 1.5 kW · 3p380V 50Hz · 7.2A
产量	200 kg/h · 自重 320kg
料道	200 × 200mm · 颗粒 4–6mm
特点	低温不挤压、不出水；开盖不启动、正反转与急停齐备

选型常见问题 先看这四条，多数疑问就没了

Q 冻肉能直接绞吗？ 能，但看温度：GT221 可处理不低于 −2℃，GG241 / GG251 可处理不低于 −4℃；−30℃ 的冻肉块要用 MG321。

Q 标 800kg/h，实际能达到吗？ 这是额定时产量；实际随肉质、进料温度、孔板孔径和操作节奏变化，选型时留两成余量更稳。

Q 清洗到底方便到什么程度？ 绞龙与绞龙套可以整件拆下来洗，主机壳全封闭、可直接水冲，不留卫生死角。

Q 组件怎么选？ GT221 配 H82（五组件）或 E22（三组件）；GG241 / GG251 标配 B98 五组件（可当三组件），可按产品换 E32，GG251 还可选 E130 / E52。

为什么是丹牛 / 卫生 · 安全 · 省心 · 可验证

MEAT GRINDER BUILT TO EU FOOD-MACHINERY STANDARDS

基于欧盟新版食品类加工机械标准研发设计，**持欧盟认证机构颁发的 CE 证书**，机器安全与食品安全两项要求同时满足。

① 卫生：不是「能打开盖」，是「零件能拆下来洗」

- **绞龙与绞龙套全可拆。**整件取下单独清洗，不是伸进料仓里擦——检查时手电筒照进去，看不到残留。
- **主机壳全封闭。**外部可直接水冲，水不会进电气腔，冲洗不等于冒险。
- **不锈钢制造 + 进口绞刀与孔板。**接触食材的部分经得起天天洗，孔板孔径决定颗粒粗细，按产品换。
- **绞龙可反转。**卡料时反向退出，不用拆机、不用硬捅。

② 全系共同配置 不是选配加价项，是出厂即有，只是不同机型配置不同

- 欧盟新版食品机械标准设计
- 主机壳全封闭 · 可水冲
- 电机过载保护
- 不锈钢制造
- 2 年质保 + 终身维护服务
- 欧盟 CE 证书
- 整机静噪设计
- 过载 / 过流 / 过热保护
- 绞龙可反转退料
- 可定制 · 系列规格可选
- 绞龙 / 绞龙套全可拆
- 低电压控制系统
- 进口绞刀与孔板
- 人机工程设计 · 降低劳动强度

③ 可核验的信任资产 建议随报价单与详情页一并提供

欧盟 CE 认证
严格按欧盟新版食品机械标准设计制造，可提供证书供买家自行核验。

2 年质保 • 终身维护
配件长期供应；响应时效与费用条款透明写入合同。

结构可当面验证
绞龙、绞龙套、孔板现场拆给你看；主机壳封闭性当场水冲演示。

材质与元件透明
不锈钢机身、进口绞刀与孔板、低电压控制系统。

场景覆盖完整
肉铺档口、餐饮后厨、学校食堂、超市生鲜、肉类加工厂与流水线均有对应机型。

三档可向上延伸
同一套组件体系从台式到产线贯通；产量不够时可整机升级，不用重新摸索操作。

④ 一句话讲清价值 销售现场可直接使用

① **「卫生」**——绞龙和绞龙套能整件拆下来洗，主机壳封闭可水冲，无死角，检查不怕手电筒照。
② **「安全」**——低电压控制、过载过流过热的保护都有，卡料还能反转退出来。
③ **「省心」**——不锈钢机身、进口绞刀与孔板，2 年质保、终身维护；台式到产线一套组件体系，产量上来直接换机。

完整技术参数 可直接复制进标书；字母为图纸标注，详细尺寸见各机型说明书

型号	额定电压	功率	额定电流	保险丝	料仓	产量	自重 / 主要尺寸
GT221	3p 380V 50Hz	1.1 kW	2.8 A	16 A	21 L	450–600 kg/h	70 kg · A400·B625·C750·H510
GG241	3p 380V 50Hz	3.0 kW	6.0 A	16 A	70 L	800 kg/h	180 kg · A580·B930·C1100·H1040
GG251	3p 380V 50Hz	8.1 kW	15 A	25 A	128 L	1800 kg/h	580 kg · L1350·W1050·H1530
MG321	3p 380V 50Hz	2 × 1.5 kW	7.2 A	—	料道 200×200mm	200 kg/h	320 kg · H1420·W865·D730

注：GG251 总功率 8.1 kW = 绞切 5.5 kW + 搅拌 1.1 kW + 喂料 1.5 kW，电源线 4G2.5mm²。MG321 为超低温冻肉颗粒机 / 筋膜剥离机，非传统绞肉机，按延伸机型列出。

丹牛（北京）机械科技有限公司 官网 **www.daniel-beijing.com** 微信公众号 / 微信视频号：**丹牛北京**
国内咨询：**+86 135 2181 3512** 海外 Inquiry：**daniel_hao@daniel-beijing.com** 地址：北京市海淀区永定路15号