

# 特恩特 行业牛屠宰 山东省青岛牛屠宰

产品名称	特恩特 行业牛屠宰 山东省青岛牛屠宰
公司名称	青岛特恩特机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省青岛市胶州胶西工业园民安路1号
联系电话	15866883929

## 产品详情

开胸锯该机械设备是智能化牛宰杀生产线上的专用型配套设施机器设备。用以牛的开胸，为操作人员开展取白红脏工作中和劈半提前准备，大大减少了工作中用时，并装有平衡器。该设备是根据消化吸收海外技术性研发的新品，技术实力较高是肉类食品制造厂不能缺乏的先进设备之一。该设备关键由电机、支撑架、底壳、圆锯片等构成。该设备造型新奇、美观大方，操作简单，检修便捷。

液压机扯皮机该机器设备是牛屠宰生产流水线，牛剥皮的专用型专业设备，有液压机驱动和机械设备驱动二种方法，山东省青岛牛屠宰，具备扯皮须剥量小，皮上带肉少，实际操作简单，适应能力广等特性，如用以剥马皮和黑驴皮。扯皮滚桶的左右健身运动由液压缸推动。含液压缸的成套设备驱动设备。常与步进式皮带输送机、悬臂气动式升降台相互配合应用。是大小型屠宰制造厂不能缺乏的机器设备之一。注：访机两边须各配一单柱气动式升降台；正前设立拴牛脚（腿）架，以确保剥皮的稳定开展。

去内脏牛尸仍采用倒吊两后腿（或者挂勾除掉四蹄和头）。小牛脱离茎和GAO丸，奶牛脱离RU房后，把GU盆沿坐GU趾骨骨缝纵向锯开，沿GANG门与尿DAO周边（GU盆后口周边）把十二指肠、膀光分离出来，在牛腹腔与中间的模型，牛屠宰设备，把十二指肠、膀光拖出腹外，切断肠系十字韧带，把乙状结肠肠也翻出腹外（防止胃肠损坏），把横膈划开，行业牛屠宰，分离出来出食管，用轻绳紧扎幽门端食管（防止瘤胃内容物带出环境污染胸腹部），远侧切断，把4个胃、肝翻出腹外。随着把胸骨从肩胛骨中线纵向锯开，牛屠宰机械，取下心、肝、支气管和残留食道。把腔清除，修掉比较严重环境污染的黑斑。在沿荐骨、脊椎中线把总体切分胃上下半体，随着用喷雾机把无污染减腐剂（2~3%乳酸钠水溶液；0.6%酸钠、0.046%甲酸钠混合液；含2%酸钠、1%乳酸钠、0.75%三聚磷酸钠和0.1%抗坏血酸混合液等）喷撒身体外，消灭表层将会存有的微生物。

特恩特(图)-行业牛屠宰-山东省青岛牛屠宰由青岛特恩特机械有限公司提供。青岛特恩特机械有限公司是从事“牛羊猪屠宰设备,肉类加工设备,塑料机械,污水处理设备”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：孙女士。