

不锈钢丸子成型机图片 丸子成型机图片 诸城市利特食品机械

产品名称	不锈钢丸子成型机图片 丸子成型机图片 诸城市利特食品机械
公司名称	诸城市利特食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道土墙工业园（注册地址）
联系电话	13562623537

产品详情

肉丸加工生产线设备特点

利特机械肉丸加工生产线可生产牛肉丸、羊肉丸、猪肉丸、贡丸、鸡脯丸、蔬菜丸子等多种丸子。制作出的丸子口感好、有弹性、久煮不散。

- 1、冻肉刨片机：整机采用不锈钢制造，外形美观，大方，操作安全，简单，易于拆装清洗。
- 2、冻肉绞肉机：整个机器由不锈钢制成，结构设计易于拆卸清洗，摆头式丸子成型机图片，符合食品卫生要求。
- 3、斩拌机：我公司生产的斩拌机具有的刀速、锅速和锅与旋转锅之间的间隙组合，使斩拌产品细度好、升温低，斩拌时间短。
- 4、打浆机：整机采用不锈钢制造。打开机器2-3分钟即可完成打肉、配料、搅拌成浆。在生产过程中提高了肉质纤维，生产出的丸子细嫩、低脂、口感爽脆，不锈钢丸子成型机图片，弹性好，适用于食品加工厂大规模生产。
- 5、肉丸成型蒸煮流水线：整机采用不锈钢制造，实现了肉丸的自动化，降低了工人的劳动强度，增加了肉丸的生产量，进一步提高了肉丸的生产效率。丸子成型机图片

小肉丸机特点

我公司生产的小肉丸机整机采用304不锈钢材料制作，成型部分是铜的，丸子口可以拆卸，清洗方便，操作维修起来便捷，省电节能，占地小，采用变频调速，准确度高，适合不同的丸子种类和馅料，使用连续式肉丸输出系统，生产效率快，并配有不同口径的刀和成型器，可根据用户要求随意更换。可制

作多种爽口、有韧性、有弹性的肉丸，
使用该机生产出的肉（鱼）丸质量好，外观光滑、圆度好，大小均匀。丸子成型机图片

随着生活水平的提高，各式各样的丸子进入了我们的生活，成为了我们餐桌上的美味佳肴，那么丸子是用哪些设备制作的呢？下面我来给大家介绍制作丸子的成套加工设备：

1.冻肉刨片机：利用切刀高速旋转，把冻肉切成不同厚度的肉片，新型丸子成型机图片，可将-18 的冻肉或冷冻鸡鸭骨架切割成小块，省掉冻肉解冻过程，特生工作效率。

2.冻肉绞肉机:可根据物料性质和加工工艺的不同，配置相应的刀具和孔板，便可加工出不同尺寸的颗粒，以满足下道工序的工艺要求。

3.斩拌机:利用斩刀快速旋转的斩切作用，把肉以及辅料斩成肉馅或者是肉泥，还能将辅料、水与肉馅或肉块一块搅拌均匀，细腻度好，丸子成型机图片，大程度的提升了肉制品的乳化效果。

4.打浆机:使用先慢揉将肉抱团拉丝，慢慢加工成泥浆后变速拍打，使肉类纤维中发债大的吸水量和重组织性强，使所产肉丸制品等松脆有弹力，能漂浮在水面蒸煮不裂开。

5.丸子机:使用连续式输出肉丸系统，生产效率快，并配有不同口径的刀和成型器，可根据用户要求随意更换。可制作多种爽口、有韧性、有弹性的肉丸。

6.成型水槽:成型后的肉丸需要在蒸煮槽的进一步蒸煮后，经过旋转的拨板匀速地移动到蒸煮槽尾端。不一样品种肉丸蒸煮所用时间可经过调节拨板的转速来控制。丸子成型机图片

不锈钢丸子成型机图片-丸子成型机图片-诸城市利特食品机械由诸城市利特食品机械有限公司提供。诸城市利特食品机械有限公司是一家从事“真空滚揉机系列,斩拌机系列,全自动洗筐机,果蔬清洗设备等”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“利特机械”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使诸城利特机械在肉制品加工设备中赢得了客户的信任，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！同时本公司还是从事食品烘干线厂家，果蔬烘干设备厂家，药材烘干线厂家的厂家，欢迎来电咨询。