

内蒙古肉类加工设备 山东华誉机械 肉类加工设备生产厂家

产品名称	内蒙古肉类加工设备 山东华誉机械 肉类加工设备生产厂家
公司名称	山东华誉机械设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省博兴县店子镇工业园
联系电话	0543-2450777 18860597188

产品详情

山东华誉机械设备有限公司结合国内分割肉市场需求，通过对国外肉分割输送线消化，内蒙古肉类加工设备，改进和合作的方式进行了设备优化，使加工工艺更加合理化，更符合国内肉食食品加工厂使用。我们的智能化可追溯肉类分割设备承接屠宰，分割，包装，仓储物流的集成化追溯系统。实现产品从源头到终端整个生鲜物流集成体系的自动化，部位肉标准化，个体计件程序化，物流输送定向化。

优点:整体为模块化制作;工作台，周转箱架都可以单独拆卸;输送带正面与反面之间都装有清洗装置;从而减轻工人的劳动强度，完成洁净的工作设备清洗。

猪肉分割生产线——选购的肉类分割加工线请选华誉机械 山东华誉机械设备有限公司自2007-10-24创立至今，规模从小到大，凭着过硬的技术、丰富的经验，的服务和良好的信誉，不断的发展壮大。在短时间内完成了企业创建、完善、发展过程，肉类分割加工线产品已经销售到全国市场。欢迎各界人士前来洽谈，华誉机械主要以不锈钢材质的肉类分割加工线等食品饮料加工设备产品生产为主，肉类加工设备生产厂家，其主要用途是加工肉制品。

热鲜肉、冷冻肉和冷鲜肉(又称冷却排酸肉)3种。热鲜肉就是现宰现卖，未经任何降温处理的鲜肉，在市场上占有的比例较大。此种肉的缺点是动物宰杀后肉温高，不可能包装，裸肉摊售，成为细菌的温床，污染肉源。且该肉品质下降，肉的硬度增加10-40倍，干燥、缺乏弹性、嫩度降低，风味、口感不佳。冷冻肉，通常是把肉在-18℃以下冷冻，食用时再解冻，在这个过程中会造成肉中细胞的和水分的流失，影响肉的口味。冷鲜肉又称排酸肉，是指严格执行兽医检疫制度，肉类加工设备哪家好，对屠宰后的畜迅速进行冷却处理，肉类加工设备价格，使温度(以后腿肉中心为测量点)在24小时内降为0—4℃，并在后续加工、流通和销售过程中始终保持在0-4℃的生鲜肉。

山东华誉肉类分割输送线厂家，欢迎新老客户前来采购。

内蒙古肉类加工设备-山东华誉机械-肉类加工设备生产厂家由山东华誉机械设备有限公司提供。内蒙古肉类加工设备-山东华誉机械-肉类加工设备生产厂家是山东华誉机械设备有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：张经理。