

实验型牛肉干设备生产线 青海牛肉干全套加工设备

产品名称	实验型牛肉干设备生产线 青海牛肉干全套加工设备
公司名称	诸城市众兴机械厂
价格	46880.00/台
规格参数	品牌:众兴
公司地址	山东省潍坊市诸城市相州镇上曹村146号
联系电话	15553618501

产品详情

实验型牛肉干设备生产线 青海牛肉干全套加工设备

牛肉干现在越来越受欢迎，不仅仅是因为大家对牛肉干营养价值的认可，更大的一个原因是牛肉干的口味会适合于不同的年龄段和不同的人群，而且携带方便！！

牛肉干加工专用生产线设备介绍，牛肉干加工工艺有很多种，其中需要的设备有切肉机，真空滚揉机，盐水注射机，烘干机，油炸机，甩油机，拌料机，炒锅，真空包装机，高温灭菌锅，洗袋机，冷却线，风干机等。

部分设备介绍：

1.牛肉切条切片机，本机既可以切肉片也可以切肉条，采用双滚刀结构,具有结构紧凑、外形美观、操作简便、效率高、耗电小、清洁保养容易、安全卫生、切肉效果好等优点，广泛应用于学校、食堂、酒店、宾馆、机关单位等。

2.牛肉干腌制机，简单说就可以增加肉制品的腌制速度，增加其腌制效果，使产品质量充分，出品率更高。

3.盐水注射机是将盐水及辅料注入肉中充分腌渍，注入配制的水溶液的肉块能使肉质嫩化、松软、提高了肉制品的品位和出品率，可根据不同工艺要求，调整步进速度，步进距离，压肉板间隙及注射压力，将腌渍液均匀连续地注入肉中，达到理想的注射效果。

4.烘干机：传统的做法都是把拌好的条挂起来，放24个小时让牛肉干有一定的干度，现代的做法是拌好

的牛肉条用烘干炉进行烘干，烘干炉的作用很强大，具有热风循环和排湿的功能，设定温度不宜太高，机器的烘干类似于自然风干，一般内蒙风味的风干牛肉干4个小时就可以达到需求，烘干炉还可以保证肉质鲜美，做出的牛肉干不逊于自然风干的产品。

我们的优势：1) 质量稳定：公司实行全过程质量监控，细致入微，全方位检测；每一台出厂的设备都会事先试好机才能发货，保证顾客收到的产品是直接能用的，都会调试好。2) 价格合理：公司高效内部成本控制，减少了不必要的开支，让利于客户；3) 交货便捷：公司实施生产流水线，有备货，缩短了交货期；4) 服务保障：本公司所售产品，公司全面负责质量跟踪，为您排除后顾之忧；

5) 诸城市盛众机械专ye做牛肉干加工全套设备，因为专ye，所以更jing准。

实验型牛肉干设备生产线 青海牛肉干全套加工设备