

猪肉屠宰分割输送线 PU带分割输送线 pom板带分割输送线

产品名称	猪肉屠宰分割输送线 PU带分割输送线 pom板带分割输送线
公司名称	博美达（山东）智能装备有限公司
价格	30000.00/件
规格参数	品牌:bommach 规格:定制 产地:山东滨州
公司地址	山东省滨州市博兴县城东街道经济开发区兴博三路以北，兴业五路以西
联系电话	0543-2217888 15215431616

产品详情

猪肉分割流水线的主要设备包括：

猪肉分割流水线---预分割输送线：主要功能是将猪肉二分体分割成为前、中、后三段，输送采用POM板带输送，分割通过2台慢速圆盘锯进行分割，分割损耗小。

猪肉分割流水线--前、中、后段剔骨分割输送线，主要由上层净箱输送、中层原料肉输送、下层重箱输送三层组成，根据不同产量和工况，可以使用单层、2层或者3层。

猪肉分割流水线--称重包装输送：主要完成分割猪肉的称重、包装工序，一般2层线，中层用于输送盛有猪肉的周转筐，上层用于输送空的藏箱，根据需求可擦用2层或者单层。

猪肉分割流水线--智能化藏箱收集、清洗、分箱系统，主要是将使用过的周转筐进行收集汇总

清洗后通过系统分配到分割工位。

备注：猪肉分割流水线是根据不同客户工艺需求、不同工况、不同车间定制化设计和生产的设备，任何

猪肉分割流水线是博美达主打产品之一，主要的特点和优势在于：

- 1、猪肉分割线根据不同的客户需求定制化设计、生产，提供适合客户的方案。
- 2、猪肉分割线的设计采用模块化设计，更便于安装和维护。
- 3、猪肉分割线设有自动清洗功能，实现在线清洗，解决了清洗的难题。
- 4、可拆卸的设计理念，便于维护。
- 5、尽量减少板带与不锈钢的直接接触摩擦，提高使用寿命。

猪肉分割流水线车间的布局规划：

- 1、猪肉暂存/排酸间：用于暂存解冻后的猪肉分割体或者排酸使用，需要配套卸货平台、卸货通道、装卸平台。
- 2、更衣消毒系统：用于员工更换衣服、靴子和手部清洗消毒，配有更衣柜、换鞋柜、风淋室、洗靴机、洗手池等。
- 3、分割车间：用于猪肉的分割和修整，车间温度要求8℃以下。
- 4、清洗刀具以及器具清洗消毒间：用于分割刀具的清洗消毒和存放；器具例如钩子、桶车、盘子、周转筐的清洗。
- 5、内包材间：存放内包材，设有传递窗。
- 6、周转箱清洗间：用于大量周转箱和冻盘的清洗消毒，地面采用聚氨酯地坪，需要配置蒸汽和排水系统。
- 7、冷库：配有速冻库和冷藏库，根据速冻量和存储量设计，并配有发货通道和发货平台。

猪肉分割流水线现场图

-