

特恩特 羊脱毛机5 进口羊脱毛机

产品名称	特恩特 羊脱毛机5 进口羊脱毛机
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

致昏 挂羊用高压水清洗羊腹腔，羊脱毛机5，后脚部及肛Men周边)(卡紧羊的右后小退，均速提高，使羊后腿部贴近皮带输送机路轨，随后挂至路轨链钩上)(挂羊要快速，从击昏到放血中间的间隔时间不超过1.5min) 放血(从羊咽喉下刀，横断开食道、支气管和选用伊si兰“断三管”的宰杀方式，由阿訇(伊si兰教主持人教仪、授课经典的人)医生放血刀应每一次消菌，交替应用。放血，放血时间不少于3min

劈半沿羊尾根骨节处割掉羊尾，放进指ding器皿内。将劈半锯插进羊的双腿之间，从趾骨相接处下锯，从上向下均速地沿羊的脊椎中心线将D体砍成二分体，规定不可劈斜、断骨，应外露gu髓。 D体整修取下GU髓、腰油放进指DING器皿内。一手拿镊子，一手，羊脱毛机4，用镊子夹居所要修割的部位，修去D体表面的积血、淋、废弃物和浮毛等不干净的物，留意维持肌膜和D体的详细。清洗用32 上下温开水，由上升下清洗全部D身体侧及割口、伤口处。检测下货和D体的检测按《肉品卫生检验试行规程》的要求开展。 D体预冷将预冷间温度降至0 ~4 。送入D体，D体间隔维持不少于10厘米。起动工业冷风机，使库温维持在0 ~4 ，空气湿度维持在85%~90%。预冷后查验D体PH值及深层次温度，符合规定开展剔骨、切分、包装。

吊剔骨：把排酸后羊体推倒剔骨地区，进口羊脱毛机，羊体挂在生产线上，剔骨工作人员把切下来的块状肉放到分割皮带输送机上，全自动传输给分割工作人员，还有分割工作人员分割成每个位置肉。案板剔骨：把排酸后羊体推倒剔骨地区，把羊体从生产线上拿到放到案板上剔骨。吊剔骨：把排酸后羊体推倒剔骨地区，羊脱毛机6，羊体挂在生产线上，剔骨工作人员把切下来的块状肉放到分割皮带输送机上，全自动传输给分割工作人员，还有分割工作人员分割成每个位置肉。案板剔骨：把排酸后羊体推倒剔骨地区，把羊体从生产线上拿到放到案板上剔骨。

特恩特(图)-羊脱毛机5-进口羊脱毛机由青岛特恩特机械有限公司提供。特恩特(图)-羊脱毛机5-进口羊脱毛机是青岛特恩特机械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：孙女士。同时本公司还是从事猪屠宰设备，牛屠宰设备，羊屠宰设备的厂家，欢迎来电咨询。