

家禽脱毛机/家禽脱毛机/多功能脱鸡鸭毛机/全国货到付款

产品名称	家禽脱毛机/家禽脱毛机/多功能脱鸡鸭毛机/全国货到付款
公司名称	徐州凯悦机械有限公司
价格	面议
规格参数	加工定制:否 类型:脱毛机 适用领域:畜牧、养殖业
公司地址	中国 江苏 徐州市云龙区 江苏徐州市火车站金凯隆大厦909室
联系电话	86 0516 83836869 13805207178

产品详情

50型脱毛机：780元

型号：50 电压：220v

体积：56x60x90cm 功率：1100w

重量：45kg 电机转速：1400转/分

55型脱毛机:880元

型号：55 电压：220v

体积：61x65x95ccm 功率：1500w

重量：50kg 电机转速：1400转/分

60型脱毛机：980元

型号：60 电压：220v

体积：66x70x95cm 功率：1500w

重量：55kg 电机转速：1400转/分

脱毛小知识：

脱毛机的脱毛效果是非常高的，家禽在脱毛前需把家禽浸泡过开水然后在进行脱毛，如果家禽比较嫩，那么泡开水只需要把家禽全部浸泡湿就可以了，如果泡的时间长不要脱毛机脱那么也会把家禽细嫩的皮肤汤坏，相反家禽比较老的，那么浸泡开水的时间可以适当的长些

我厂有3款脱毛机50.55.60型号

家禽脱毛机有普通型、实用型等系列，本机用于鸡、鸭、鹅宰杀后的自动脱毛，还可用于脱姜皮、脱马铃薯皮、脱鱼鳞等农产品。本机操作简单，省力、省时间、工作效率相当于十多个人的人工劳动。另我厂还根据专业户的要求，首创鹅鸭专用型脱毛机。该机能彻底解决鹅毛的脱净率和不容易磨损鹅鸭。本机适用于冷冻食品加工厂、鸡鸭鹅养殖厂、宾馆、饭店、酒店等地。

本产品结构简固，经久耐用，操作方便。十分适合广大家禽加工专业户，烤鸭、烤鸡，作坊、饭店、宾馆、机关学校食堂等单位使用。本机具有干净，快速，高效，方便等许多优点。有效的解脱千百年来家禽杀后手工拔毛又脏又累的艰苦劳动。一台机器相当于十个人的手工拔毛，同时可除净鸡，鸭表皮毛孔及一切污垢，简单方便，干净利索，一分钟可褪尽五只鸡鸭，一度电可加工300只，褪下的羽毛可以晒干出售增加收入，选用此机确实是您勤劳致富的理想设备！

使用方法

- 1、开箱后先检查一下各个部位，如在运输途中造成螺丝松动、要重新加固，用手转动一下底盘，看是否灵活，否则要调节一下转动皮带。
- 2、放机器的位置确定以后，在机器边的板壁上装一个闸刀开关或者拉线开关。
- 3、鸡鸭宰杀时，刀口尽可能杀小些，宰杀后先将鸡鸭放在温水中（30度左右）浸一下，使全身羽毛温透，最好在温水中放一些食盐，以避免褪毛时表皮破损。
- 4、将浸温的鸡鸭放在75度左右的热水中烫，并用木棒搅动一下，使其全身烫的均匀。
- 5、将烫好的鸡鸭放入机器内，一次投放1-5只都可
- 6、打上闸刀开关，机器启动、一边运转，一边在家禽身上加水，最好是热水，褪下的羽毛、污物随着水流一起出，水可循环利用，一分钟就褪尽羽毛，除净全身表皮污垢。

致富热线：1337512361

qq：565212781

机器特点：

不锈钢.快速.安全.卫生.省力.耐用.

用途:

用于各种禽类鱼类薯类等羽毛鳞皮等动植物的褪(脱),与传统的同类产品比较,对鸭.鹅之类家禽皮下脂肪多的羽毛更有特殊的褪(脱)毛效果

速度:一般情况,每分钟可加工1-2公斤的鸡鸭三只,1度电可脱180-200只家禽,经济实惠,速度是人工的拔毛十倍以上!

脱毛小知识:

脱毛机的脱毛效果是非常高的,家禽在脱毛前需把家禽浸泡过开水然后在进行脱毛,如果家禽比较嫩,那么泡开水只需要把家禽全部浸泡湿就可以了,如果泡的时间长不要脱毛机脱那么也会把家禽细嫩的皮肤汤坏,相反家禽比较老的,那么浸泡开水的时间可以适当的长些!

家禽脱毛机有普通型、实用型等系列,本机用于鸡、鸭、鹅宰杀后的自动脱毛,还可用于脱姜皮、脱马铃薯皮、脱鱼鳞等农产品。本机操作简单,省力、省时间、工作效率相当于十多个人的人工劳动。另我厂还根据专业户的要求,首创鹅鸭专用型脱毛机。该机能彻底解决鹅毛的脱净率和不容易磨损鹅鸭。本机适用于冷冻食品加工厂、鸡鸭鹅养殖厂、宾馆、饭店、酒店等地。

致富热线:13375123681

qq:565212781

本产品结构简固,经久耐用,操作方便。十分适合广大家禽加工专业户,烤鸭、烤鸡,作坊、饭店、宾馆、机关学校食堂等单位使用。本机具有干净,快速,高效,方便等许多优点。有效的解脱千百年来家禽杀后手工拔毛又脏又累的艰苦劳动。一台机器相当于十个人的手工拔毛,同时可除净鸡,鸭表皮毛孔及一切污垢,简单方便,干净利索,一分钟可褪尽五只鸡鸭,一度电可加工300只,褪下的羽毛可以晒干出售增加收入,选用此机确实是您勤劳致富的理想设备!

使用方法:

1、开箱后先检查一下各个部位,如在运输途中造成螺丝松动、要重新加固,用手转动一下底盘,看是否灵活,否则要调节一下转动皮带。

2、放机器的位置确定以后,在机器边的板壁上装一个闸刀开关或者拉线开关。

- 3、鸡鸭宰杀时，刀口尽可能杀小些，宰杀后先将鸡鸭放在温水中（30度左右）浸一下，使全身羽毛温透，最好在温水中放一些食盐，以避免褪毛时表皮破损。
- 4、将浸温的鸡鸭放在75度左右的热水中烫，并用木棒搅动一下，使其全身烫的均匀。
- 5、将烫好的鸡鸭放入机器内，一次投放1-5只都可
- 6、打上闸刀开关，机器启动、一边运转，一边在家禽身上加水，最好是热水，褪下的羽毛、污物随着水流一起出，水可循环利用，一分钟就褪尽羽毛，除净全身表皮污垢。

本产品的加工定制是否，类型是脱毛机，适用领域是畜牧、养殖业，适用对象是家禽，品牌是凯悦，型号是ky-脱鸡鸭毛机，电源电压是220（V），功率是1100（w），工作能力是1400转/分（kg/min）（kg/min），产品类型是全新，外型尺寸是560X600X900（mm），重量是50（Kg），产品规格是56X60X90cm