

肉丸成型蒸煮流水线（科盛食品机械）

产品名称	肉丸成型蒸煮流水线（科盛食品机械）
公司名称	山东省诸城市科盛食品机械有限公司
价格	50000.00/台
规格参数	品牌:科盛 型号:W LX-2 功率:1.65
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道工业园区
联系电话	18366566994

产品详情

（一）、肉丸成型槽

槽体由2mm/304不锈钢制作，配热水循环泵作为肉丸向前运动的动力，在槽末端有2台减速机分别拖动刮板及输送链板，使成型后的肉丸平稳整齐的输送到蒸煮槽。

（二）、蒸煮槽

该槽体也采用2mm/304不锈钢制作，成型后的肉丸在蒸煮槽内向前运动所采用的动力为：多组刮板及槽末端的输送链板，通过变频器的调节达到刮板、链板的运转速度，与工艺要求相适应。

（三）、冷却槽

设有进水口、出水过滤口，成熟后的肉丸在冷却槽内迅速冷却，利于装盘及下部冷藏处理。

（四）、蒸汽管路及水循环系统

在成型槽与蒸煮槽内各有一组对称安装的蒸汽管道，由蒸汽阀门控制流量，使槽内水温维持在设定的温度内，水循环系统设在成型槽内，流量可调，根据产量大小调节水流，达到合理的肉丸运动速度。

（五）、电器控制系统

该机采用变频器作为动力源，刮板及输送链板运转可调速，调节范围大大加宽，最大限度的满足生产工艺的需要。

（六）、保温措施

1、成型与蒸煮槽内胆与外层之间有保温棉（砂），减少热量的散失，节约蒸汽能源。

2、成型末端到整个蒸煮槽上部有蒸汽罩及前后防汽体外溢的帘子

(七)、其他附属设施

- 1、网板罩：位于蒸汽管上方，蒸汽加热时不致打碎肉丸；
- 2、放水阀：位于槽体底部，两端各有1个；
- 3、废料收集筒：在蒸煮槽链板下方，将破碎的肉丸收集在筒体，利于环境保持清洁。

二、主要技术参数

- 1、整机尺寸：9500*560*1200(mm)
- 2、功率：2.05kw
- 3、电源：380v
- 4、刮板速度：0-5r/min可调
- 5、链板速度：0-15r/min可调
- 6、生产能力：1200kg/h
- 7、蒸汽压力：0.4mpa-0.7mpa

工艺流程、工作原理：

肉丸成型蒸煮冷却流水线由成型、蒸煮、冷却、传动系统、变频控制五大部分组成。成型槽与蒸煮槽的水经槽内蒸汽管道加热，水温用高温高压阀通过调节蒸流器控制，达到成型槽的水温约80度，蒸煮槽水温为95度左右。成型槽内的水通过热水循环泵形成水流，使从肉丸机出来的肉丸入水后便开始向成型槽末端流动，这一流动过程通过调节阀控制水的流速达到控制肉丸流动速度,目的使肉丸达到理想的成型状态。成型后的肉丸需在蒸煮槽的进一步蒸煮后通过旋转的拨板匀速地移动到蒸煮槽末端。不同品种肉丸蒸煮所需时间可通过调节拨板的转速来控制,使肉丸达到熟透状态。蒸煮槽内的丸子由链条传动到冷却槽内，肉丸须在冷却槽内迅速冷却，冷却槽内的水为开放型的，即进入冷水而溢出热水已达到冷却槽内水温始终在20度-25度左右。肉丸在冷却槽内冷却后可直接装盘进入速冻车间挂冰，或和速冻隧道(单冻机)连接。

诸城市科盛食品机械厂是专业从事肉类食品加工机械的研制，设计，开发，销售的多功能型企业，可以为客户量身打造，定制各种肉食品加工机械，免费培训员工。

本厂拥有先进的加工机械设备，优秀的专业产品研发人员，集众家所长，吸收并引进国内外先进技术和设备，以严谨的态度，优良的技术，严格的产品检测，确保每一台设备出厂合格率为100%，并配以完美的售后服务，使本厂在食品机械行业独树一帜，赢得八方客户的首肯，被用户称为“免检产品”。

我厂技术力量雄厚，检测齐全，管理严格，生产百余种产品以供客户选择。秉承“质量是企业之基，诚

信为做人之本”的理念和遵循“质量第一，客户第一”的企业宗旨，做好每一件设备。

愿与客户同发展，共成长。为企业振兴打造坚实基础！