

2017炸丸子油炸机 四喜丸子连续油炸线

| | |
|------|-------------------------------|
| 产品名称 | 2017炸丸子油炸机 四喜丸子连续油炸线 |
| 公司名称 | 诸城市希源机械有限公司 |
| 价格 | 12000.00/台 |
| 规格参数 | 品牌:希源牌 型号:6000 重量:500kg |
| 公司地址 | 山东诸城市密州街道密州路 山东诸城市罗家铁沟16号 |
| 联系电话 | 0536-6065135 18863621263 |

产品详情

诸城希源牌丸子水煮生产线特点：

1.肉丸成型蒸煮冷却流水线由三大部分组成：蒸煮部分、冷却部分、传动系统部分。成型槽与蒸煮槽的水经两槽内蒸气管道加入，水温用高温高压阀通过调节整流器控制，达到成型槽的水温约75度，蒸煮槽水温为90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的目的，即按工艺使肉丸达到理想的成型状态。

2.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。通过链条传动到冷却槽内的肉丸须在冷却槽内迅速冷却，冷却槽内的水位为开放行的，即进入冷水而溢出热水，达到冷却槽内水温适中在20-25度左右。肉丸在冷却槽内冷却后可直接进入速冻车间挂冰冷冻。

3.整机采用优质不锈钢制作，真正实现了制作肉丸的自动化，减轻了劳动轻度，增加了肉丸的生产量，更加提高了生产效率。

联系方式：

联系电话：18866797116

联系人：徐经理

微信：18866797116

网址：www.xiyuanjixie.com

售后服务：

一年之内免费维修更换配件。技术人员负责安装调试。

本公司拥有高级工程师等专业技术人才，潜心研究、不断创新，拥有精湛技术的人工精心创造、精益求精，使公司产品不但在性能上卓越并且实用，而且从外观到内在质量均精湛精良，加上优良周到的售后服务，和实实在在的价格，赢得了广大客户的信赖和支持。