

# 鱼肉采肉机批发,鱼丸生产流水线

产品名称	鱼肉采肉机批发,鱼丸生产流水线
公司名称	诸城市鼎惠机械科技有限公司
价格	100.00/台
规格参数	品牌:润成 型号:150 产量:180kg
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都工业园
联系电话	15662510003 15666882982

## 产品详情

鱼肉采肉机批发,鱼丸生产流水线如果您是因为选购鱼肉去刺机担忧、顾虑不会使用的疑问,鱼肉分别机出厂都是已经装配调式好的机器,设备分一个进料口,电机,下有出刺口,左有出肉口。利用带筛孔的不锈钢滚筒反复压鱼体,鱼肉经小孔的挤出,从而和皮骨分离开来。操作简便,有视频指导使用。鱼丸生产流水线采用国际先进技术设备,选用材料符合国际食品卫生要求。李萍萍电话:156-625-10003 微信、QQ 3235569013

鱼肉采肉机批发我们吃的鱼丸、鱼豆腐也是由我们这个采肉机前期采集而来的。由此看见这个设备应用广泛啊。随着现在鱼糜制品越来越受欢迎了,很多生产鱼糜制品和生产鱼糜制品机械的厂家也就随之而来了。我们公司最新研发的鱼肉采肉机由过去的铸铁改成了今日的优质SUS304不锈钢的材质,在很多细小方面也都有了突破性的进步,无论是在价格还是在品质上,我们始终力争上游,为广大客户提供物廉价美的好产品。

鱼肉采肉机批发使用方法:

- 1、将鲜鱼切掉头部、鱼肚,较大尾应剖成两片,然后洗干净。
- 2、开机前检查压力调整器压力是否适当,(当上压力大,向下压力小)正常空转半分钟。拉紧弹簧是否过紧,否则磨损过大)。
- 3、当鱼丸生产流水线运作,严禁手及其它杂物伸进进料口,如有时鱼过大,应切小片或用木柜挑拨好。
- 4、工作完应关闭电源清洗采肉筒上的剩肉。(可用湿布在上面拍打,使肉打在筒内)如要拆下采肉筒,应把压力调到最低点。拉紧弹簧放松、刮皮刀放松。用铁棒插在采肉筒上两个孔中用力向逆时针方向板转边向外拉(新机采肉带比较紧,用一段时间就容易好拆装),清洗后装好待用。
- 5、开机前各滑动部分加润滑油。鱼丸生产流水线长时间停产,必须每半个月开机空转1分钟,防止有些部件锈死。

