

鱼丸加工生产设备鸡甫丸子加工成型蒸煮设备梁源机械

产品名称	鱼丸加工生产设备鸡甫丸子加工成型蒸煮设备梁源机械
公司名称	诸城市梁源机械有限公司
价格	10000.00/台
规格参数	品牌:梁源 型号:120
公司地址	山东 诸城市 龙都工业园
联系电话	15153631601

产品详情

公司简介

诸城市梁源机械制造有限公司是一个集科研、制造、销售于一体的生产不锈钢食品机械企业。经过多年的努力和创新，为国内外广大客户提供了不计其数的优质设备，享有盛誉。特别是近年来问世的油水混合油炸机系列产品连续三年被中国人民解放军总后军需部指定为产品。

公司技术力量雄厚，管理规范，不仅拥有企业管理专家、专业设计师和工程师所组成的领导班子而且拥有大批具备多年制作经验的员工队伍，同时引进了国外的先进设备和生产技术。梁源机械的新产品开发、产销规模、产品质量及诚信服务等诸方面均代表了国内同行业的领先水平。工厂设备的裁剪切割采用激光切割进行裁剪，精度高，美观实用。

设备简介

丸子流水线由四大部分组成，即成型部分、蒸煮部分、冷却部分、传动系统等。成型槽与蒸煮槽的水经两槽内蒸汽管道加热，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。成型后的肉丸需在蒸煮槽的进一步蒸煮后通过旋转的优质不锈钢网带或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进入速冻车间挂冰冷冻。整机采用不锈钢制作，真正实现了制作肉丸的自动化，减轻了劳动强度，增加了肉丸的生产量，更加提高了生产效率。

梁源机械完善的售后服务

诸城市梁源机械有限公司为高新技术企业、重合同守信用企业，可为用户提供尽可能完整、周全的售后服务，尽我们的最大努力，为您营造舒适环境，免去一切后顾之忧，我们将提供的服务有：

- 1、提供质保期内的免费维修服务及初次试车服务，免费提供更换损坏之零件（人为操作不当及不可抗力因素酌收成本费），产品终身服务。
- 2、产品质保期内，售后服务人员将不定期作巡检服务，对系统进行总体检测，免费对设备进行保养，同时修缮任何非人为因素及不可抗力造成的机组运转欠佳状况。
- 3、在超过质保期后，技术人员将继续为您提供免费维护指导及技术支持,并可以按照您的需要，以最优惠的价格，只收取少许的配件和材料费，持续提供终身维护保养服务。
- 4、公司为您提供充足的配件支持，解除您的后顾之忧。
- 5、公司拥有售后技术服务队伍，有专门维修人员、技术人员，将为您提供最快捷的售后服务，在接到客户需要报修的信息后，2小时响应。迅速解决问题，满足客户需求。

联系电话：15153631601