

虾滑和鱼滑的做法-带工艺

产品名称	虾滑和鱼滑的做法-带工艺
公司名称	诸城市永兴机械有限公司
价格	1000.00/台
规格参数	品牌:永兴机械 型号:100 材质:不锈钢
公司地址	山东诸城市密州东路与纵一路交叉路口往东100米路南
联系电话	86 0536 5835168 18263695535

产品详情

虾滑和鱼滑的做法【带工艺】详情咨询邱经理 手机号微信号：18263695535 去鱼刺机型号：150铸铁鱼肉采肉机、200铸铁鱼肉采肉机、200不锈钢架体鱼肉采肉机、300不锈钢架体鱼肉采肉机、350不锈钢架体鱼肉采肉机。各种型号的产量从180公斤到1.5吨不等。

虾滑和鱼滑的做法【带工艺】机械结构部分

- 1、关键部件采用加工中心加工，确保了加工的精确度。
- 2、高速斩拌机采用变频调速，速度可达4500转/分。
- 3、可根据客户要求采用PLC（可编程控制器）及触摸屏进行自动控制。
- 4、采用东元电机，符合欧标。

虾滑和鱼滑的做法【带工艺】鱼肉不宜漂洗。专业设计制造而成，该机模拟人工用匙子成型的原理。生产进去的丸子，具有密度小，圆度好，外表光滑等特点。鱼不宜放在净水中漂洗。颠末漂洗的鱼，会变得比力僵硬，不易斩制，也倒霉于吃水，搅拌时难以起胶。东江鱼丸不加生粉、卵白，以是身轻，入水即浮。