

丸子生产线，丸子加工设备，肉丸加工线

| | |
|------|--------------------------|
| 产品名称 | 丸子生产线，丸子加工设备，肉丸加工线 |
| 公司名称 | 诸城巨星机械有限公司 |
| 价格 | 3000.00/台 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 山东省潍坊市诸城市舜王街道中朱尹村省道329北侧 |
| 联系电话 | 13853613137 15966106382 |

产品详情

一.产品简介：丸子机就是将各种肉类和果蔬经过打浆机打浆调味后，制成球形食品的机器，又叫肉丸机。齿轮机易磨损部分均采用优质耐磨材料加工，使用寿命长，操作简单方便，更换模具可生产大中小三种规格的鱼丸、肉丸，虾丸、海鲜，蔬菜等不同种类不同口味的丸子。产品外形好，细腻滑爽、细腻滑爽、筋、脆，富有弹性，味道独特。种类：包心肉丸机（制作圆型鱼丸肉丸）肉丸成型机（将肉末制作成各种形状的机械）打浆肉丸机（将肉打成碎末，并且将肉末制作成圆形丸子的食品机械）二.丸子机功能特点：1、可以生产猪肉丸、牛肉丸、大肉丸、鸡肉丸、弹性肉丸、鱼肉丸、潮州肉丸、普通肉丸，可生产菠菜绿色素丸、胡萝卜丸香菇肉丸、2、肉丸大小可调，产品皮光肉滑、爽脆，让人口齿留香，成型好，易于操作。三.丸子机市场分析：1、批发市场：直接批发给零售商，每天批发300-400斤，每斤利润1.5-3元，每月利润13000-22000元。2、肉菜市场：在每个肉菜市场设一个点，以丸子系列做成连锁的形式，冰柜展示销售。3、超级市场：现内地的超级市场每天销售100-300左右，能联系2-3家超市，每斤利润2-3元，月利润12000-27000元。4、火锅店：联系5-10家生意兴隆的火锅店，前期根据生产派送，连续一个星期，这样火锅店就能迎来大量的回头客，每家店各种肉丸10-20斤/每天，每斤利润2-3元，月利润3000-18000元以上。5、各区各类休闲小吃店：直接配送各类休闲小吃店，每个店销量15-30斤，每斤利润2-3元，联系5-10家，月利润4500-2700元。四.技术参数：功率（kw）0.75电压（V）220或380产量200-300粒/分主机尺寸（mm）680×380×1380重量（kg）85使用方法：1.本机要放置在平稳的地方，接上电源及地线，确保安全，本机配有功率550瓦，逆时针转向，在机后面接水管。2.本机使用之前要清洗干净，本机是一种配套机械。工作方法：首先要将肉在绞肉机绞碎后（去肉根）在肉丸机内搅成肉浆，再放进成型机加工。3.在铜套有方有一个肉量调整开关，可调整肉丸圆度（当肉量过多时，肉丸变长，肉量过少时，肉丸变扁，肉桶内肉浆量过少时，本机不能正常工作）。4.要在出肉丸口下面放置一个大盆，然后盛上温水。5.本机配有大中小模头三套可调换，方法是将铜齿轮内的模头及铜板上的滑动板取出更换。6.把搅好的肉浆放进肉桶后，打开在滑动板上面的水管放水（水量要小，清洗刀片），然后方可开机，开机后要把先加工出的肉丸再放进肉桶（不成型肉丸）。7.肉丸加工完毕要把推料杆、肉桶、铜套及铜板取出清洗擦干。8.使用一段时间后要检查机内面弹簧是否可用，如没有弹力要更换新的。肉丸水煮线肉丸成型蒸煮流水线由三大部分组成，即成型部分、蒸煮部分、冷却部分。成型槽与蒸煮槽的水经两槽内蒸汽管道加热。水温通过调节蒸流器控制，以确保成型槽的水温约75、蒸煮槽水温约90左右。成型后的肉丸需在蒸煮槽的进一步蒸煮后，通过输送链条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输送链条运行速度来控制。通过链条输送到冷却槽内的肉丸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，冷却槽内水温始终在20-25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。整体采用不锈钢制作，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。售后服务承诺1、保证产品的质量；（经过ISO9001质量认证），具有3A证明2、设备的保修期为一年，此期间因产品质量问题，公司将全面负责，如因用户未按操作程序或故意造成设备损坏等情况，公司也将电话指导协助用户解决问题，但用户需承担相应更换配件的费用。3、设备保修期后，公司提供及时而必要的有偿服务并对产品终生保修，零部件充分保障。4、解决质量或操作问题的响应时间：2小时电话答复，通过电话无法解决问题时公司尽快派出技术服务人员到现场服务。5、其它服务承诺：每年不定期的免费维护和保养。公司每年都派专业技术人员全国范围内售后检修，上门进行设备保养可根据客户要求定做，添加或去掉某一部分的配置。价格可议。衷心的希望我们能有机会友好合作，同时热情欢迎您能在百忙中安排时间到我们中国舜帝故里龙的故乡——诸城！参观考察联系人：孙培华联系电话：15763697611