

鱼丸加工设备 鱼肉采肉机

产品名称	鱼丸加工设备 鱼肉采肉机
公司名称	诸城市俊杰机械有限公司
价格	998.00/台
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道大水泊村466号
联系电话	18806362570

产品详情

肉丸生产流水线需要冻肉绞肉机，斩拌机（或打浆机），肉丸成型机，油炸机（或水煮线、肉丸挂冰机、冻丸分离机）等机械设备。

冻肉绞肉机是肉类加工过程中的一个关键设备。它能将大块冻肉粉碎，直接供应斩拌机使用，能保证肉的品质，减少劳动强度，环保卫生。斩拌机斩拌机是肉类制品生产工艺中的一个关键设备，斩刀的高速旋转将原料斩碎，同时料锅的旋转使原料斩拌均匀。斩拌机是制作肠类、丸类等肉制品加工的必备设备，它不仅能将块状原料精细的切碎，还能同时将其他的原料，如水、调味品等附加原料一起搅拌成均匀的乳状物，提高原料的乳化程度，且不会出现拖油现象，对改善产品口感，提高产品的出成率起到至关重要的作用。打浆机打浆机产品适合食品厂大批量生产，通过液压升降进行翻桶看，自动倒杆，打浆机操作方便、省电、噪音小，料桶亦有翻转功能，方便取料、清洗。料桶采用保温双层式，使桶内浆料不容易温度上升，效果非常好。本机配有自动或手动打浆功能，设计合理，操作安全，外表美观大方肉丸成型机肉丸成型机肉丸机采用连续式输出肉丸系统，生产效率高，并配有不同口径的刀和成型器，可根据要求随意更换。该机具有体积小、重量轻、省电、省时、价格便宜、结构简单、操作方便、噪音小、生产能力高等特点，生产出的肉（鱼）丸质量好，外观光滑、圆度高、大小一致，可生产多种规格的产品。

油水混合油炸机油水混合油炸机是向广大用户推出的一种全新高科技产品。采用独创的油水混合技术，有效的减少了炸油中的有害物质，食品味美色鲜，有利健康，引导了新世纪的饮食新时尚肉丸挂冰机肉丸挂冰机，整机采用全不锈钢制作，速冻后的肉丸经破碎机，打成单个肉丸后，进入肉丸挂冰机内，可迅速在肉丸表面覆上一层薄冰，既增加了肉丸的重量，还使肉丸的外形变得美观、光亮，增加了出品率冻丸分离机冻丸分离机也称作肉丸破碎机。它将速冻后的肉丸冻盘放入机内破碎成单个肉丸，使用一台破碎机可节省4-8个人工，使用本机可以大大减轻劳动强度，改型后的破碎机增加了筛选，提高劳动效率，肉丸网板可以方便更换。肉丸成型过程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

如果设备方面有什么问题可以联系我们。