

丸子生产线，丸子机设备

产品名称	丸子生产线，丸子机设备
公司名称	诸城市俊杰机械有限公司
价格	面议
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刨肉机，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，欢迎咨询设备！

刨肉机

刨肉机是肉类加工过程中的一个关键设备。它可将大块冻肉切片，直接供应斩拌机或绞肉机使用，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。