

# 鸡屠宰流水线临沂自动鸡屠宰生产线

产品名称	鸡屠宰流水线临沂自动鸡屠宰生产线
公司名称	诸城市宏德机械制造有限公司
价格	130000.00/套
规格参数	功率:18-27kw 工作能力:3000只/小时 外型尺寸:5000*1200*2200mm
公司地址	山东省潍坊市诸城市舜王街道办事处九台工业园
联系电话	18866776111 18162072543

## 产品详情

鸡屠宰流水线临沂自动鸡屠宰生产线诸城市宏德机械有限公司是专业生产家禽屠宰设备、家禽屠宰流水线、家禽屠宰生产线、禽类屠宰设备、禽类屠宰流水线、禽类屠宰生产线的厂家，是集研发、制造、销售、服务为一体的现代化企业，我公司生产设备先进，有丰富的设计和生产经验，检测手段齐全，曾取得地、省级优秀民营企业称号。多年来，公司以先进的设备，优质的服务，领先的质量，赢得了广大客户的信赖。宰前要求：待宰鸡应来自非疫区，健康状况良好，并有当地农牧部门畜禽防疫机构出具的检疫合格证明。按家畜家禽防疫条例，由质检人员严格把关，确认健康无病的鸡群，方可进入候宰圈，分批候宰。鸡在宰前必须断食休息(12~24)h，并应充分给水。屠宰操作要求：1、挂鸡a、轻抓轻挂，将鸡的双腿同时挂在挂钩上。b、死鸡、病弱、瘦小鸡只不得挂上线。c、鸡体表面和肛门四周粪便污染严重的鸡只集中处理，最后上挂。d、挂鸡间与屠宰间要分开。2、麻电，挂鸡上传送带后，A动麻电，电压(30~50)v，要求麻昏不致死。3、刺杀放血，在下颌后的颈部，横切一刀，将颈部的气管、血管和食管一齐切断，放血时间为(3~5)分钟。4、浸烫工序：a、浸烫水温一般以(60~62)为宜，浸烫时间(60~90)s。b、烫池中应设有温度显示装置。浸烫时采用流动水或经常换水，一般要求每烫一批需调换一次。保持池水清洁。5、脱毛。a、鸡出烫毛池后，要经过至少二道打毛机进行脱毛。第一台去除屠体上的微毛及体表黄衣，在第二台打毛机后设专人去除屠体表面残留的毛及毛根。b、脱毛后要用清水冲洗鸡屠体，要求体表不得有粪污。6、去嗦囊，割开嗦囊外表面皮肤，将嗦囊拉出割除。7、摘取内脏：a、切肛：从肛门周围伸入旋转环行刀切成半圆形或用剪刀斜剪成半圆形，刀口长约3cm，要求切肛部位准确，不得切断肠管。b、开肚皮：用刀具或自动开腹机从肛门孔向前划开(3~5)cm，不得超过胸骨，不得划破内脏。c、用自动摘脏机或专用工具从肛门剪口处伸入腹腔，将肠管、心、肝、胗全部拉出，并拉出食管。消化道内容物、胆汁不得污染胴体，损伤的肠管不得垂挂在鸡胴体表面。d、取出内脏后，要用一定压力的清水冲洗体腔，并冲去机械或器具上的污染物。e、落地或粪污、胆污的肉尸，必须冲洗干净，另行处理。8、冷却工序：1、预冷却水控制5℃以下。2、预冷却水温度控制在(0~2)℃，勤换冷却水。冷却总时间控制在(30~40)min。