

红肠灌肠机，红肠生产线

产品名称	红肠灌肠机，红肠生产线
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

红肠灌肠机，红肠生产线，一般来说需要：绞肉机、斩拌机、搅拌机，灌肠机、扎线机，蒸熏炉，剪肠机。

- 1.绞肉机，绞碎瘦肉。
- 2.斩拌机，斩拌机最主要的作用是使蛋白质乳化，乳化的蛋白质更加甜，口感更好，配合一些配料混合，色泽和口感得到提升。
- 3.搅拌机，搅拌绞肉机的料和斩拌之后的料。
- 4.灌肠+扎线，这是国内最受欢迎的的作业方式。
- 5.蒸煮、烟熏。这种蒸熏炉用着多种功能，蒸煮，烟熏，烘干一体化，非常方便。多功能烟熏炉
- 6.剪肠机，这种看似简单的剪肠机其实是我国创新发明的拆线机，比德国便宜了几十倍，但效率比德国的高了几倍，人工更少。剩下的就是真空包装或者冷冻了，这个看厂家安排，真空包装机有很多种。

红肠灌肠机，红肠生产线烟熏炉是用来对肠类、肉类、豆干等进行烟熏的设备，是制作这些食品不可缺少的设备，具有蒸煮、干燥、烘烤、烟熏、上色等功能，烟熏后的食品看起来就让人增添了几分食欲，有着非常良好的节能效果。烟熏炉的应用范围很广泛，具有能耗低、产量高、易清洗、绝热及密封性能好、升温快、烟熏香浓、

红肠灌肠机，红肠生产线自动控温定时控制等特点，烟熏的食品味香色浓，各工艺功能采用自动控制，温度、烟量自动可调，是食品加工提高产品质量的关键设备。

红肠灌肠机，红肠生产线蒸煮功能：是需外接一个蒸汽发生器，蒸汽发生器有电加热、燃气加热、煤气加热三种方式，产生的蒸汽通过蒸汽管道进入炉体，实现对产品的蒸煮功能。