

腊肠加工设备、腊肠灌肠机、台烤肠加工设备

产品名称	腊肠加工设备、腊肠灌肠机、台烤肠加工设备
公司名称	诸城市利特食品机械有限公司
价格	1300.00/台
规格参数	品牌:利特 产地:诸城 生产日期:12天
公司地址	山东省潍坊诸城密州工业园
联系电话	0133-35263567 13335263567

产品详情

腊肠加工设备、腊肠灌肠机、台烤肠加工设备腊肠加工需要的设备有刨肉机、绞肉机、拌肉机、灌肠机、扎线机、烘干机等设备

利特食品机械有限公司有十多年的加工和销售经验、公司启动多名技术师根据腊肠的技术设计了一整套的设备、设备使用效率高、结实、耐用等特点

冻肉刨肉机主要就是在不解冻的情况下把冻肉切成片或者块、省去了冻肉解冻的过程、该设备可与斩拌机或者绞肉机配套使用、不仅延长斩拌机或者绞肉机的使用寿命、该线中刨肉机主要是和绞肉机配合使用；该设备整体采用全不锈钢设计、内支架除外、切割盘为铝盘、切刀为玖络轨材质

腊肠加工设备、腊肠灌肠机、台烤肠加工设备肉在经过刨肉机后进入绞肉机搅碎、经过绞肉机绞出的肉成颗粒状、它可将块状肉(冻肉)及食品绞至 3mm--- 16mm的颗粒，易清洗，我公司生产的绞肉机有很多型号、100/120/130/200/300/160等、用户可根据不同的产量定制型号，冻肉绞肉机是肉制品生产行业中通用性高使用范围广的一种肉食加工设备。它是依靠螺杆将料斗中的原料肉推到预切切板处，通过螺杆的旋转挤压使孔板与绞刀产生相对运转，从而将原料肉切成颗粒形状，确保了肉馅的均匀性。通过也板的不同组合可达到理想要求的不同肉馅。

腊肠加工设备、腊肠灌肠机、台烤肠加工设备我公司生产的拌馅机全部采用304不锈钢制作、搅拌轴采用进口搅拌方式、搅拌尺为扇形尺、可自由拆卸、搅拌采用4个方向搅拌、两边尺同时向里、同时往外、同时往右侧、同时往左侧几个搅拌形式、经过搅拌的产品粘度增加、有弹性、对物料起到嫩化作用、该机效率高、便于操作、是制作肠类、粒状、泥状混合肠类产品、肉类产品的首选设备

灌肠机是加工肠类制品的必备设备、能灌制大、中、小各种规格的、肉泥、肉丁、肉块等肠制品、我公司生产风灌肠机灌装直径可从12-48范围内选择；适用于动物蛋白、蛋白肠衣、塑料肠衣的灌制、尤其对于较干的；物料灌制效果更佳、该机上部设有料斗、蝶形阀、可实现不显盖连续灌制、提高工作效率；设备有20.30.50型号，20行的为单管可以一个人操作、30和50的双管路可两个人同时操作、操作采用脚踏开关

腊肠加工设备、腊肠灌肠机、台烤肠加工设备灌装完后的腊肠得需要扎线、扎线机有气动和电动两种、一般来说我的建议是使用电动的、它可灌装肉丁、肉泥、肉片、肉块等腊肠、使用范围较广、肠衣破损率也低、而且设备的故障率也低

最后扎线完后的腊肠需要进入烟熏设备、该设备采用plc控制、可存储100多种工艺、设备可根据产量选择适合自己的型号、由小型、中型、大型的、设备具有蒸煮、干燥、烘烤、烟熏、排风的功能；设备设有保温装置，设备有小车、如果做烤肠可把烤肠直接挂在小车上蒸煮烘干熏即可

以上所有的设备全部采用304不锈钢制作、设备耐用、效果高、是您的必备选择

售后服务：：卖方负责送货至买方厂区、本产品因运送期间所发生之毁损或短少等问题，应由卖方负责。一年内免费维修更换配件，终身服务、设备出现故障在8小时内到达。