鸡架绞肉机，骨肉分离机

产品名称	鸡架绞肉机，骨肉分离机
公司名称	诸城市乾晟食品机械有限公司
价格	80000.00/台
规格参数	乾晟:乾晟 1000:1000 山东省潍坊市:诸城市舜王街道横五舜耕路
公司地址	山东省潍坊市诸城市舜王街道舜耕路47号
联系电话	0536-6111011 18653604447

产品详情

山东诸城市乾晟食品有限公司专业制造鸡架绞肉机，骨肉分离机

低温骨肉分离机简介 1.禽类骨肉分离机是将禽类分割后的骨架上的剩余的肉进行全部的骨肉分离提取。

2.该机采用柔性方式进行骨肉分离，肉糜是通过辊筒孔眼提取回收，剩余的骨渣通过传送排出，这样肉糜中的含骨量极低。

3.该机采用全304不锈钢制造，有利于拆卸，清洗，安装，保养，简易，快捷，达到了各项卫生指标的要求和规定的安全保准。

4.该机性能稳定，自动化程度高，骨肉分离快，提取的肉量一般为70%-80%左右，该机对肌肉组织破坏性极小，设备运用成本低，操作安全方便。

5.使用该机可降低原材料成本，提升产品质量也可以扩大营销市场，积极参与市场竞争，扩大利润空间。

6 .分离速度快，操作简单，拆卸清洗方便。骨肉分离机能加工禽类、鱼类等各种带骨肉食，低温分离，保证原料品质，不氧化变质，出肉率高，且不含骨渣，肉质色泽鲜亮，口感好。

设备采用优质高强度不锈钢制造，坚固耐用，结构简单操作安全方便，易于清洗，方便拆装。关键部件采用进口材料。可分离原材料: 鸡、鸭、鹅、兔、鱼（如鸡骨架、全架、半架、兔架、鸭架、鹅架、整鸡、鸡脖、鸡腿软骨碎肉、三角骨、鸡叉骨等）分离原材料温度<-2°C到-8°C之间>
一次分离一机完成节省人力物力。

分离肉特点:

1、颜色好可大量添加；

2、无骨渣口感好；

3、肉组织结构破坏小，具有片状、丝状、块状提高产品质量；

4、分离温度低，细菌不易繁殖、不易氧化，对产品风味及保质期影响小；

适用范围:

香肠、午餐肉、红肠、台烤肠、腊肠、煎烤肠、撒尿贡丸、鸡肉丸、包心肉丸、鱼肉卷、狮子头、四喜丸子、肉饼、包子馅、饺子馅、馄饨、肉酱香精香料、骨油骨汤等