

大型香肠生产线

产品名称	大型香肠生产线
公司名称	诸城市泰运机械有限公司
价格	2500.00/套
规格参数	品牌:泰运 型号:1500型 产地:诸城市
公司地址	山东省潍坊市诸城市皇华镇许家河子工业园
联系电话	18853645289

产品详情

大型香肠生产线香肠加工的工艺流程

原料肉的选择 切块 腌制 绞肉/斩拌 拌馅 填充/结扎 发酵 烟熏 蒸煮 干燥

大型香肠生产线绞肉机是肉食品加工的设备。它可将未经解冻的肉块直接进行绞切，制成规格不同的肉粒，不损害肌肉纤维组织，肉料升温小，利于产品保鲜，延长货架期。为斩拌或搅拌做好前期的准备工作。由于无须解冻，所以保持了营养及肉鲜味。可绞-18℃以下块状冻肉，鲜肉也可加工。设备不损害肌肉纤维组织结构。无需解冻，减少肉的营养成分和蛋白的损失，也可绞缓化的肉。

大型香肠生产线拌馅机在旋转的双轴多桨叶结构搅拌轴使物料翻滚并作顺时针、逆时针方向的来回运转，使肉料和淀粉、盐及香辛料等辅料充分混合、均匀搅拌；能最大限度地提取蛋白；搅拌后的肉料肉质紧密、无气泡、色泽鲜艳、弹性好。

气动定量灌肠机是一种新型设备，利用汽缸带动活塞在定量缸里上(灌装)、下(吸料)往复运动来完成灌装功能，适用于中、小型肉制品加工企业。操作简单，易于清洗。定量准确，误差不超过±3g。

大型香肠生产线烟熏炉是各种香肠，海产品、熏鸡、烤鸭等肉产品不可缺少的设备之一，具有干燥、蒸煮、烤、烟熏、加湿干燥、排风、清洗。根据客户的反馈以及市场的需求，经过多年的摸索探索研制生产，集成了循环，控制，发烟，加热、箱体、清洗等系统，烟熏的过程缩短，提高生产效率;并能控制烟熏液的量，帮助生产企业有效控制了成本，对产品进行了性能更高，设备更合理的改进，使其加热速度和烟熏效果都达到了理想的效果。

大型香肠生产线真空包装机具有抽真空、封口、印字一次性完成的功能。适用于食品、药品、水产、化工原料、电子元件等产品的真空包装；可防止产品的氧化霉变、防腐防潮、可保质保鲜，延长产品的储存期限。适用范围：真空包装机广泛应用食品、药品化工

蔬菜、海鲜、药材、日化、茶叶、化工原料、各类电子产品、五金元件、稀土金属等行业的真空包装。