猪打毛机 振瀚食品机械 供应猪打毛机

产品名称	猪打毛机 振瀚食品机械 供应猪打毛机
公司名称	诸城振瀚食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市龙都街道土墙工业园
联系电话	15169616611

产品详情

猪脱毛机

生猪屠宰加工工艺流程示意图

刨毛猪屠宰加工工艺流程

健康猪进待宰圈→停食饮水静养12-24小时→宰前淋浴→瞬间击晕→拴腿提升→刺杀→沥血（沥血时间：5min）→毛猪屠体的清洗→烫毛→刨毛→修刮→提升→燎毛→刷白清洗拍打→ 修耳道→封直肠（刁圈）→切去生殖→剖腹折胸骨→取白内脏（白内脏放在白内脏检疫输送机的托盘内待检验）

合格的白内脏进入白内脏加工间内处理猪打毛机

生猪屠宰加工工艺流程示意图

刨毛猪屠宰加工工艺流程

健康猪进待宰圈→停食饮水静养12-24小时→宰前淋浴→瞬间击晕→拴腿提升→刺杀→沥血（沥血时间：5min）→毛猪屠体的清洗→烫毛→刨毛→修刮→提升→燎毛→刷白清洗拍打→ 修耳道→封直肠（刁圈）→切去生殖→剖腹折胸骨→取白内脏（白内脏放在白内脏检疫输送机的托盘内待检验）

合格的白内脏进入白内脏加工间内处理猪打毛机

生猪刨毛机优点

生猪刨毛机，主要适用于生猪的脱毛，猪体刨毛前应进行热烫，热烫后方可进行刨毛，猪打毛机多少钱，热烫的温度要根据地区，季节和温度的不同进行调试，本机内部空间开阔，可进入大小不同的的猪体，刨毛工序采用液压控制系统，具有传动稳定可靠，操作简便，能实现自动化控制等优点。可以适用不同猪体，适用于大，中，小型屠宰企业。

诸城振瀚食品机械有限公司是一家集科研与制造的高新科技企业，猪打毛机工作原理，主要生产猪牛羊屠宰设备、屠宰流水线、食品机械、污水处理设备及各种配件，业务涵盖规划设计、加工制造、安装调试、售后服务、研发创新等。公司成立以年来相继研发了几十种用于屠宰的专业设备，从热烫到脱毛以及分割的流水线专用设备，主要产品：屠宰流水线，供应猪打毛机，猪头打毛机，猪打毛机，猪蹄打毛机，猪打毛机，羊蹄打毛机，羊刨毛机，圆筒清洗机，松香锅，分段锯，烫池，猪头劈半机，猪蹄劈半机等专业屠宰设备。猪打毛机

1、用途：液压刨毛机是用于对烫毛后的猪屠体进行刨毛的一种设备。

2、主要结构与特点 液压刨毛机由机体、减速机、喷淋装置、液压系统、捞耙和煨毛滚筒等组成。主要特点是刨毛空间大，一次可容纳多头猪进行同时刨毛；机内装有喷淋水管，起到润滑作用，同时可冲洗刨下的猪毛；采用液压形式提升滚筒，结构简单，故障率低。不锈钢外壳，镀锌框架，框架厚度10个厚以上。

3、操作要点 减速机通过输送链带动一只软刨滚筒和两只硬刨滚筒做旋转运动，在猪体自重的压力下，刨片与猪体之间产生摩擦，从而实现煨毛。煨毛完成后，软刨滚筒经液压油缸顶起，猪体自行脱离刨毛机，完成整个刨毛过程。

4、注意事项 多头猪同时刨毛，猪体大小应接近，差别不能太大。猪打毛机

猪打毛机-振瀚食品机械-供应猪打毛机由诸城振瀚食品机械有限公司提供。猪打毛机-振瀚食品机械-供应猪打毛机是诸城振瀚食品机械有限公司（www.sdzhenhan.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：徐经理。