

# 气动定量扭结灌肠机 自动打结香肠灌肠机 全自动扭结灌肠机

产品名称	气动定量扭结灌肠机 自动打结香肠灌肠机 全自动扭结灌肠机
公司名称	诸城市通达食品机械经营部
价格	9500.00/台
规格参数	260型液压:9500 气动定量扭结:18500 GC-30:15000
公司地址	诸城市繁荣东路18号（繁华大厦1213室）
联系电话	86-05366118973 15762688501

## 产品详情

我们公司的灌肠机价格优惠，质量有保证，公司有完善的售后服务，让您购买的产品使用的放心！

随着现在科技的不断进步，咱们做肠的技术也不断的提高，现在有腊肠，红肠，亲亲肠，各种规格，各种口味的都有，不但是孩子们喜欢的食品，也是我们大人都喜欢的食品

现在咱们就大体说一下做厂需要的设备，1、清洗机，我们需要把肉清洗干净之后，2、切条切块机，我们需要把肉切成块或者条，3、滚揉机，滚揉机的作用就是把肉用摔打的方式进行滚揉，使肉的口感好4，搅拌机，就是把肉搅拌成肉泥。5、灌肠机，灌肠机有自动扭结的，还有手动的。（假如用自动扭结灌肠机的话就不需要扎线机了）6全自动烟熏炉，烟熏炉有蒸煮烘烤，烟熏的作用。

现在咱们就看一下诸城市盛众机械有限公司的腊肠 红肠全套设备 <https://shengzhongjixie.1688.com/>

香肠在闽南地区或台湾，又称烟肠；由于处理的过程，又将糯米肠或香肠类的食物称呼为灌肠。香肠是一种利用非常古老的食物生产和肉食保存技术，主要是指将动物的肉绞碎成泥状，再灌入肠衣制成的长圆柱体管状食品。中国的香肠有着悠久的历史，香肠的类型也有很多，主要分为川味香肠和广味香肠。主要的不同处就在于广味是甜的，川味是辣的。在以前，香肠是每年过年前制作的食品，现在一年中的任何时候都可以吃到香肠。

液压灌肠机设备特点：1、采用优质食品级不锈钢材质，可靠耐用，便于清洗，符合食品安全要求。2、采用活塞式液压驱动，调准工作压力后在液压缸的作用下，使筒内的物料产生压力后将料挤出，适用物料范围较广，尤其对较干的料馅相对其他灌肠机效果更佳。3、设备整体结构合理、造形美观、性能稳定、操作简单、维修方便。

产品性能特点：1、主要部件采用304优质不锈钢制作，可靠耐用，便于清洗，符合食品安全要求。2、技术先进、性能稳定、操作简便，维修方便。采用活塞式液压驱动，调准工作压力后在液压缸的作用下，使筒内的物料范围较广，尤其对较干的料馅相对其他灌肠机效率更加。3、自动化程度高，省时省力。4、关键部件特殊处理，经久耐磨，控制部分均采用进口元件5、外观经过先进表面工艺处理，美观大方，结构紧凑，操作方便，维护保养便捷6、设有安全防护装置，是肉类加工的理想设备7、出料速度快，肠体均匀，即可灌肉块状的肠，也可灌糜状的肠，灵活方便，加料自如，效率高，并有很好的连续生产能力，清洗方便，适合各种类型的生产企业。8、液压灌肠机比气动灌肠机动力十足，可轻松灌制肉块香肠。

。