

# 惠辉机械 肉丸机自动生产线 衡阳肉丸机

|      |                         |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 惠辉机械 肉丸机自动生产线 衡阳肉丸机     |
| 公司名称 | 广州惠辉机械设备有限公司            |
| 价格   | 面议                      |
| 规格参数 |                         |
| 公司地址 | 广州市番禺区大石镇礼村礼绿路猪头元工业区3号  |
| 联系电话 | 17727768869 17727768869 |

## 产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：广州惠辉机械设备有限公司

广州惠辉机械制造有限公司主要生产和经营制冷打浆机、冷却打浆机、商用打浆机、慢速打浆机、鱼丸机、包心丸机、绞肉机、切肉机、鱼肉采肉机、无烟烧烤车压制成型等成套机即时豆腐机等产品专业生产加工的企业，公司与多家零售商和代理商建立了长期稳定的合作关系，公司实力雄厚，重信用、守合同、保证产品质量，以多品种经营特色和薄利多销的原则，赢得了广大客户的信任。

350L型制冷打浆机是我厂自主研发产品，打浆效果更佳。

其特点是，物料在低温条件下进行打浆。质量好，保鲜程度高。是目前市场上需求最多的产品。

采用变频器进行无极调速，搅拌机有机械升降装置，肉丸机成型机，出浆料时传动进行倾倒操作。

设备采用优质不锈钢制成，衡阳肉丸机，符合食品卫生要求，操作安全可靠

产品用途：

传统的打浆机是双桶式打浆机，即内桶放物料，外桶放冰进行冷却。不仅麻烦，而且温度不能持久性保

持低温，但是制冷式打浆机却能非常完美的改善这样的生产模式。赣云牌36型压缩机制冷式慢速肉丸打浆机，采用先进的压缩制冷系统，对打浆外桶进行制冷，有效确保肉类制品在打浆过程肉类品质，防止升温改变肉质，整机采用皮带轮减速，通过慢速刀旋转拍打肉粒鱼糜等并调配成有一定粘稠度的浆状物料，便于成型机成型，其拍打过程中能对肉类组织细胞拉丝重组，加大吸收水分，提高肉类的嫩化程度，打出来的浆类制成肉丸鱼丸等，弹、脆、有嚼劲，产品一经推出，中型猪肉丸机报价，深受肉制品加工客户青睐。

采用不锈钢材质，具有美观大方，坚固耐用，操作维修方便、高效节能等特点，可加工牛肉丸、大肉丸、鸡肉丸、弹性肉丸、潮州肉丸、普通肉丸等。本产品结合实际情况研制而成，配有多个型号供您选择，开机2-3分钟即可完成打肉、配料搅拌成浆的全部过程，日产200 - 1000斤，比手工锤打的肉浆精细，所产肉丸、鱼丸具有弹、韧性好、色泽洁白、爽脆、爆浆、清淡低脂等特点，完全达到卫生要求。肉桶外罩和桶底装有冷却装置，可确保肉浆新鲜，是加工、生产各种肉丸的理想设备，自问世以来深受广大用户欢迎和喜爱。

全不锈钢自动制冷打浆机（自动制冷高速/慢速肉丸机）：是在冷却式高速肉丸打浆机的基础上改进而成，设备配有完善的制冷系统，打浆过程通过制冷系统降低打浆桶外部温度，通过打浆桶冷传导，从而降低打浆内桶肉浆的温度，打浆外桶还装有水泵控制系统，控制了温度保障了高效生产下肉浆的质感，设计科学卫生，使生产更加快速方便。000pt;mso-font-kerneing:1.0000pt;" >产品用途：

传统的打浆机是双桶式打浆机，即内桶放物料，外桶放冰进行冷却。不仅麻烦，而且温度不能持久性保持低温，但是制冷式打浆机却能非常完美的改善这样的生产模式。赣云牌36型压缩机制冷式慢速肉丸打浆机，采用先进的压缩制冷系统，对打浆外桶进行制冷，有效确保肉类制品在打浆过程肉类品质，防止升温改变肉质，整机采用皮带轮减速，通过慢速刀旋转拍打肉粒鱼糜等并调配成有一定粘稠度的浆状物料，便于成型机成型，其拍打过程中能对肉类组织细胞拉丝重组，加大吸收水分，提高肉类的嫩化程度，打出来的浆类制成肉丸鱼丸等，弹、脆、有嚼劲，产品一经推出，深受肉制品加工客户青睐。

打浆对于火锅料产品生产的重要性不言而喻，品质稳定的浆料犹如血液一样，维持了生产线的正常运转，所以高效而得力的打浆机，就犹如生产车间的心脏一样重要，缺了它所有的生产环节都要停摆。

常规打浆机存在的问题主要包括以下几个方面：鲜肉不好打;上料不方便;出料不方便;原料温度不确定导致浆温度不稳定;打浆温度升高，不能按预定时间打完;口感结构不稳定;油脂随温度的升高会大量溢出;

通过自带的制冷功能，鲜肉不好打、原料温度不确定导致浆温度不稳定、打浆温度升高、口感结构不稳定、油脂随温度的升高会大量溢出等一系列难题也迎刃而解。

小型商铺肉丸打浆机设备|制冷型牛肉丸机|正宗潮汕肉丸机 制冷打浆机的工作原理 变频制冷打浆机 小型肉丸打浆机鱼丸机价格采用进口低温压缩机制冷，为打浆生产提供一个低温生产环境，使得打浆处在于一个低温的状态下生产，做出来的的丸子Q弹和脆度会更好，避免了肉浆温度升高而做不出好丸子，而且也省去了制冰和放冰的麻烦。

广州惠辉机械设备有限公司是一家集研发、生产、销售于一体的大型食品机械企业。公司坐落于广州市番禺区，公司拥有一批高素质的研发人员。凭借先进的制造技术和完善的生产工艺，在食品机械的研究开发上取得优越的成果；在管理上惠辉采用精益的6S管理模式，注重售后跟踪服务，全力打造优质企业团队。我司专业生产慢速打浆机、打肉浆机、商用打牛肉浆机、制冷打浆机、全自动制丸机、冻肉绞肉机、牛筋丸成型机、肉沫机、绞肉机买机器，找惠辉！

品质如一的理念始终贯穿惠辉的每一个角落、每个环节。公司专注于产品结构、质量的持续改进与提升，不断满足并超越客户的需求。对品质的坚持不懈的追求，使公司的产品和服务享誉全球，赢得了广大客户的长期信赖与支持。

请问手工牛肉丸怎么做？

喜欢吃手工牛肉丸的朋友，其实可以在家自己动手做手工牛肉丸，因为手工牛肉丸的做法很简单，而且跟外面那些餐馆做的手工牛肉丸比起来，自己做的手工牛肉丸又健康，吃起来更放心。

手工牛肉丸食材介绍 主料：

新鲜牛里脊肉(200克)、姜(20克)、盐(少许)、葱油(15克)、胡椒粉(5克)、料酒(10克)、味精(3克)。

手工牛肉丸的做法步骤: 1.我用了200克的新鲜牛肉做的，把牛肉切成小块或小丁，准备放进绞肉机搅。

2.姜也切末或丁，和牛肉放一起准备好，过会儿放绞肉机一起搅碎。

3.牛肉加姜末，葱油，胡椒粉，料酒，盐，肉丸机自动生产线，味精，一起搅成肉馅。

4.看见图中了么？搅好的馅子，和有弹性，不干不湿的。

5.直接洗干净手，抓起肉馅摔打10几下，成图中那样，更有弹性了。

6.直接用手分成20克左右一个的丸子，两掌心搓圆，一点都不粘手！

7.锅中水烧到似开非开时，下入丸子，中火煮开，煮7到8分钟左右，别煮老了。

8.煮好的丸子，很有弹性的，煮好的颜色稍微变浅了，也可以取出一个尝尝或者是弹一下，看熟了没。

粉蒸肉丸是如何做的？

粉蒸肉丸主料：猪绞肉 1/2杯 配料：红萝卜末 1大匙 蒸肉粉 1包 调料：蒜末 1大匙 酱油 1大匙

蛋白 1个 糖 1小匙 盐 1小匙 胡椒粉 1小匙 制作：(1)将红萝卜、大蒜洗净并切成细丁末备用。

(2)将猪绞肉、红萝卜末、蒜末及所有调味料放入盆中一起搅拌均匀。

(3)将肉馅拿起往盆内甩打约10次左右，使肉馅产生弹性。(4)用汤匙舀取适量肉馅再用手捏成丸子状。

(5)将蒸肉粉倒入盘子里，并将做好的肉丸放在盘子上滚动，均匀沾上蒸肉粉。

(6)将沾好粉的肉丸排盘，放入电锅中蒸15~20分钟取出即可食用。

惠辉机械(图)-肉丸机自动生产线-衡阳肉丸机由广州惠辉机械设备有限公司提供。广州惠辉机械设备有限公司(gz-hhjx.com)拥有很好的服务和产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！