

# 商用鱼丸机，全自动鱼丸生产线，鸡肉丸子加工设备

产品名称	商用鱼丸机，全自动鱼丸生产线，鸡肉丸子加工设备
公司名称	诸城市美佳机械科技有限公司
价格	15000.00/台
规格参数	品牌:美瑞 型号:100 产地:诸城
公司地址	诸城市密州东路100号
联系电话	0536-6060603 18853628211

## 产品详情

商用鱼丸机，全自动鱼丸生产线，鸡肉丸子加工设备咱们流水线的话就是全部采用的是输送带形式的加工方式，加工产量高等的，肉丸的话有实心的有包心的，要看你选择个什么样的丸子机的，不同的丸子机加工出来的成品丸子是不一样的，不同全自动鱼丸生产线大小的丸子蒸煮的时间是不一样的，输送带的蒸煮槽是可以调节速度控制的，输送的速度是可调节快慢的，预煮的温度大约需要设置70-80度，然后成型的温度需要设置在90度以上的一个温度的。

商用鱼丸机如果是单纯的一个蒸煮槽的话就是可以设置一个温度直接就是将成型的丸子接到槽子来实现一次性的煮熟就可以了，如果是流水线的话还需要另外加上提升这一块的话长度就需要非常的大，分为三段蒸煮——成型——冷却等等的全自动鱼丸生产线三段的，起码要至少6米吧，一段2米多，所以说操作间也需要足够的空间来实现摆放使用的。

商用鱼丸机丸子分为实心丸子、包心丸子、海螺丸、各种鸡肉丸子加工设备形状的丸子等等。做鱼丸的流程：冷冻鱼糜预处理-擂溃-鱼丸成型-凝胶化-加热-冷却-包装-冷藏。为什么肉馅的加工是需要用擂溃呢？此道工序是非常重要的，直接影响到鱼丸的质量。擂溃的过程中不能时间太长，最理想的方式是采用真空高速擂溃的方式，不但可以提高产量而且做成的鱼糜的品质会更高。

商用鱼丸机公司承诺所售出的商品出货之前会进行试机，检测合格后才会发货给客户，确保客户收到机器时能正常使用。提供的安装，调试，维修，技术咨询等售前售后服务，以周到，细致，及时的速度解决客户在维修过程中所鸡肉丸子加工设备需要用到的零配件的支持。专职为用户提供售前，售后的技术咨询。售后的指导安装，调试，维护与现场的技术服务培训，解决用户提出的问题，设备出现问题后，迅速到达进行维修，保证客户正常生产使用。

