

猪肉肉丸蒸煮流水线 诸城汇丰机械 南昌肉丸蒸煮流水线

产品名称	猪肉肉丸蒸煮流水线 诸城汇丰机械 南昌肉丸蒸煮流水线
公司名称	诸城市汇丰食品机械有限公司
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	13905369677 13905369677

产品详情

肉丸蒸煮线介绍

肉丸成型蒸煮流水线有三大部分组成，即成型部分，蒸煮部分，猪肉肉丸蒸煮流水线，冷却部分。成型槽与蒸煮槽的水经两槽内蒸汽管道加热，水温通过调节蒸流器控制，以确保成型槽的水温约75度，牛肉丸蒸煮流水线，蒸煮槽水温为90度左右。成型后的肉丸需要在蒸煮槽的进一步蒸煮后，通过输送链条匀速的移动到蒸煮槽末端。不同品种肉丸蒸煮所需时间可通过调节输送链条速度来控制。通过链条输送到冷却槽内的肉丸需在冷却槽内迅速冷却，冷却槽内的水为开放性的，即进入冷水而溢出热水，冷却槽内水温始终在20度-25度左右。肉丸在冷却槽内冷却后可直接进入速冻车间挂冰冷冻。整机采用不锈钢制作，真正实现了制作肉丸的自动化，减轻了劳动强度，肉丸蒸煮流水线厂家，增加了肉丸的生产量，更加提高了生产效率。

【丸子机】丸子蒸煮流水线

全自动丸子蒸煮流水线流程:该槽体也采用2mm/304不锈钢制作，成型后的肉丸在蒸煮槽内向前运动所采用的动力为

主营产品：肉丸机、丸子机、切块机、打卡机、扎线机、滚揉机、切丁机、烟熏炉、拌馅机、绞肉机、灌肠机、风干机、切片机、斩拌机、封口机、成型机、腌制机、搅拌机

清洗机、洗菜机、蒸煮设备、流水线设备、炒菜机、杀菌机、杀青机、烘干机、风干机、漂烫机、洗碗机、振动筛、去杂机、炊事设备、清洗设备、风干设备

肉丸蒸煮流水线分自动蒸煮线和半自动蒸煮线;当您的产量达不到的时候可选择使用半自动蒸煮槽、即物料通过丸子成型机出来后直接进入蒸煮槽、后进入冷却槽、

1、通过链条输送到冷却槽内的肉丸须在冷却槽内迅速冷却，冷却槽内的水为开放型的，南昌肉丸蒸煮流水线，即进入冷水而溢出热水，冷却槽内水温始终在20~25度左右。肉丸在冷却槽内冷却后可直接进入速冻车间挂冰冷冻。

2、整机采用不锈钢制作，真正实现了制作肉丸的自动化，减轻了劳动强度，增加了肉丸的生产量，更加提高了生产效率。

诸城市汇丰机械有限公司是国内生产蔬菜清洗机、丸子蒸煮流水线、巴氏杀菌机、油炸机及果蔬加工成套设备、肉制品加工成套设备等食品机械的专业制造商，集研发、生产、销售、服务于一体的制造公司。

猪肉肉丸蒸煮流水线-诸城汇丰机械-南昌肉丸蒸煮流水线由诸城市汇丰食品机械有限公司提供。诸城市汇丰食品机械有限公司（www.huifengjixie.com）在机械及工业制品项目合作这一领域倾注了无限的热忱和热情，诸城汇丰机械一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：刘经理。同时本公司（www.xdfgxcj.com）还是从事洗袋风干线厂家，洗袋风干生产线，包装袋洗袋风干设备的厂家，欢迎来电咨询。