

专业宰牛设备 特恩特 宰牛设备说明

产品名称	专业宰牛设备 特恩特 宰牛设备说明
公司名称	青岛特恩特机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省青岛市胶州胶西工业园民安路1号
联系电话	15866883929

产品详情

工作能力：1000 kg/min产品规格：定制型号：适用对象：牛类型：流水线适用领域：畜牧、养殖业产品类型：全新品牌：特通电源电压：380 v功率：15 W外型尺寸：定制 mm重量：kg

翻板箱是牛屠宰场的专用设备，用于对牛电麻或气动击晕后将其翻倒，并进行扎脚上挂。此设备是通过牵牛机将牛牵进翻板箱内，人工对牛头进行电击晕，然后通过控制气动翻板箱底部倾斜，使击晕后的牛落于放血线下方，便与人工将牛吊挂放血。剥皮时应带工作手套，握刀的手不接触被毛，而另一手拽紧被毛，配合剥皮刀分离，把皮外翻。该翻板箱与牵牛机配套使用效果更加。

14、尸僵 刚屠宰的肉牛，体中各种蛋白质处于生理胶溶状况，肉质柔软。通过一段时刻，宰牛设备说明，体内的糖原产生酵解反响，生成乳酸；高能磷酸化合物ATP分解后产生磷酸。体的pH值开始降低，保水性也一起降低，耐渗强度和外表阻力添加，然后使牛肉的肌肉纤维变得粗硬，缺少弹性，这叫做尸僵。在不一样的季节里，尸僵开始的时刻是不一样的。凡是经过宰前检疫，健康、符合卫生质量要求和商品规格的牛方可进行屠宰。夏季出现在屠宰后1~1.5小时；冬季出现在屠宰后3~4小时。

15、解僵 当牛的体pH值降低到5.4~5.5时，尸僵到达顶点，保持一段时刻后，体开始解僵。通过充沛解僵的牛肉，肉质变软，保水性提高，专业宰牛设备，具有较好的滋味和气味。

带骨分割法 di一种方法是带骨分割法。前1/4体的分割要从颈背部第五肋骨和第六肋骨之间分割，分割时刀与肋骨保持平行，这时分得到横切肩部肉，包含方块肩肉、前小腿和胸肉。然后，宰牛设备厂家，通过di一胸软ruan，即胸骨的di一软节，切掉前小腿和前胸肉。气动翻板箱牛屠宰设备肉牛屠宰流水线该设备是牛屠宰场的专用设备，用于对牛电麻或气动击晕后将其翻倒，并进行扎脚上挂，该翻板箱与牵牛机配套使用更加。分割时，刀与体的脊椎要根本保持平行。后1/4体分割成后腹肉、腰肉和后腰臀肉，并按必定标准把腰肉锯成肉排。

割肉剔骨法 第二种办法是割肉剔骨法。根本的操作过程是把前1/4体锯成主块肩肉、前小腿、前胸肉、肩肋和胸肋，然后除掉骨头。把后1/4体分割成后腹肉、后腰臀肉和腰肉。

吊架剔骨法 第三种办法是吊架剔骨法。把后1/4体悬挂在横梁上，因为自身分量，在剔骨过程中肌肉自然下垂，操作比较便利。

专业宰牛设备-特恩特-宰牛设备说明由青岛特恩特机械有限公司提供。“牛羊猪屠宰设备,肉类加工设备,塑料机械,污水处理设备”就选青岛特恩特机械有限公司（www.qdtentcn.com），公司位于：山东省青岛市胶州胶西工业园民安路1号，多年来，特恩特坚持为客户提供好的服务，联系人：孙女士。该机主要由电机、支架、底壳、锯条等组成，操作容量，维修方便，使用时各油杯平均3-4小时注一次，保持润滑，减少机械磨损。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。特恩特期待成为您的长期合作伙伴！