

特恩特 肉羊屠宰线厂家 特恩特肉羊屠宰线

产品名称	特恩特 肉羊屠宰线厂家 特恩特肉羊屠宰线
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

剥颈部及前腿皮

从腕关节下刀，沿前腿内侧中线挑开羊皮至胸中线。
沿颈中线自下而上挑开羊皮。从胸颈中线向两侧进刀，剥开胸颈部皮及前腿皮至两肩止。

去前蹄

从腕关节下刀，割断连接关节的结缔组织、韧带及皮肉，割下前蹄放入指定的容器内。

换轨

启动电葫芦，用两个管轨滚轮吊钩分别钩住羊的两只后腿跗关节处，将羊屠体平稳送到管轨上。

扯(撕)皮

用锁链锁紧羊后腿皮，启动扯皮机由上到下运动，将牛皮卷撕。要求皮上不带腰，不带肉，皮张不破。扯到尾部时，减慢速度，用刀将牛尾的根部剥开。扯皮机均匀向下运动，边扯边用刀剥皮与脂肪，皮与肉的连接处。扯到腰部时适当增加速度。扯到头部时，把不易扯开的地方用刀剥开。扯完皮后将扯皮机复位。

割羊头

用刀在羊脖一侧割开一个手掌宽的孔，将左手伸进孔中抓住羊头。沿放血刀口处割下羊头，挂同步检验轨道。冲洗羊屠体

羊平板电脑打毛机1.商品简述羊平板电脑打毛机选用多滚筒式构造，三根立杆支撑点上下左右双层滚桶。转动的滚桶推动打毛棒对羊体开展除毛。由自锁机构调节上下左右双层滚桶的空隙，以融入不一样的羊除毛规定，肉羊屠宰线厂家，具备融入覆盖面广，脱毛效果好，结构紧凑，外观设计美观大方，应用，调节，检修便捷等优势。2.适用范围及特性1)、机器设备主要用途用以对浸烫后的羊开展除毛。2)、机器设备特性整个设备选用齿轮传动，对羊体零污染。运作稳定，使用期长。C.能持续生产，高效率。D.使用方便，零配件少。3.可用的范畴及工作中标准1)、周边工作温度：-10 ~ 40 2)、额定值操纵工作电压值380V ± 15%范畴机械能靠谱工作中。4.构造及使用说明书：1)原理：该设备身体有上下左右两行打毛滚桶构成隧道施工型，羊根据进口导槽滑进机身，电机推动打毛滚桶旋转。随着推动打毛滚桶上的打毛棒开展转动，使进到隧道施工内的羊快速滚翻，特恩特肉羊屠宰线，羊体与打毛棒互相磨擦，进而超过褪毛的目地。最终羊从出入口自主滑出。2)羊进到刨毛机前务必开展浸烫，烫毛实际效果的优劣立即危害本打毛机的打毛实际效果。因此依据不一样的羊种挑选不一样温度。而且羊头与羊身烫毛温度不同，羊头必须的温度要高某些。时节的不一样也会有一定的差别。3)打毛全过程中，人体内的喷水管头规定接入60~65 温开水，以确保打毛实际效果，另外可将羊体上的毛、血、灰等脏物冲走。

预剥

羊皮是一种非常重要的副产品，为了保证羊皮的完整性，肉羊屠宰线技术，在放血之后，要立即进入剥皮的步骤。为了方便以后的完整剥皮，首先要进行预剥。

预剥操作步骤为：

在外侧后蹄的关节以上2—3厘米处，用左手攥住皮毛，右手用刀把皮割开，露出筋骨，然后沿着大腿内侧一直剥到吊挂的后蹄关节处，使之成为一条横线。

接着，再将吊挂着的后蹄，从关节以上2—3厘米处把皮割开，新型肉羊屠宰线，剥至大腿根，露出筋骨。

为了方便下一步操作，可以将外侧的后蹄割下来，割蹄位置以后腿关节以下2到3厘米处为宜。

特恩特(图)-肉羊屠宰线厂家-特恩特肉羊屠宰线由青岛特恩特机械有限公司提供。青岛特恩特机械有限公司(www.qdtentcn.com)是一家从事“牛羊猪屠宰设备,肉类加工设备,塑料机械,污水处理设备”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“特恩特”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使特恩特在屠宰及肉类初加工设备中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！