

白山真空滚揉机 诸城振瀚机械 食品真空滚揉机

产品名称	白山真空滚揉机 诸城振瀚机械 食品真空滚揉机
公司名称	诸城振瀚食品机械有限公司
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	15169616611

产品详情

牛屠宰工艺

二分体排酸

(1)、将修割、冲洗好的二分体推进排酸间进行“排酸”，排酸的过程即是牛肉嫩化成熟的过程，排酸是肉牛屠宰加工过程中的一重要环节，也是出牛肉的一重要环节。

(2)、排酸间的温控：0-4℃，排酸时间一般在60-72个小时，根据牛的品种和年龄，有的肉牛排酸时间将更长。

(3)、检测排酸是否成熟，主要是检测牛肉的酸碱度PH值，PH值在5.8-6.0区间时，牛肉排酸成熟。

(4)、排酸轨道距排酸间地坪高度3500-3600mm，轨道间距：900-1000mm，排酸间每米轨道可挂3个二分体。

(5)、排酸间的面积设计和肉牛的屠宰量、屠宰方式有关。

改四分体

(1)、把排酸成熟后的牛肉推到四分体站，白山真空滚揉机，用四分体锯将二分体中间截断，后腿部分通过下降机从3600mm的轨道下降到2400mm轨道上，自动真空滚揉机，前腿部分通过提升机从1200mm的轨道提升到2400mm轨道上。

(2)、大型屠宰加工厂设计四分体存放间。四分体轨道距四分体间地坪高度2400mm。真空滚揉机

新款羊脱毛机

新款羊脱毛机是一款圆桶式的脱毛机器设备、圆桶桶壁薄厚4mm、甩盘薄厚8mm、坚固耐用、而且脱毛机关键是根据电机推动甩盘开展旋转、借助脱毛胶棒与羊中间的互相磨擦而脱下翎毛、而且脱毛机采用的电机全是国家标准全铜线降速分离式的、依据工作电压的不一样电机输出功率都是不一样的、220v的工作电压电机输出功率为3kw、380v的电机输出功率为4kw、考虑不一样的顾客应用。羊脱毛机器用以羊体脱毛，根据驱动器滚筒旋转的电机固定不动在架构人体上，迅速羊刨毛机，食品真空滚揉机，滚筒的封头上带沿其轴向的脱毛胶棒，脱毛胶棒沿封头的径向排序；滚筒的中心线互相平行面，分成左右两行，同一排邻近的滚筒上毛胶棒互相交叠，互相触碰，下排的滚筒与相对性的下排的滚筒的间距由前至后先后减少；左右排滚筒安装在两边板墙的滚动轴承上，猪肉真空滚揉机，滚筒的轴承端盖有链轮链条，根据传动链条与电机联接，滚筒同方向旋转，做到羊体刨毛的实际效果。选用单双排多刨轴，刨毛整洁，屠宰设备羊刨毛机，不容易夹羊或漏羊。下排滚筒能够左右挪动，调节与下排滚筒的间距，融入不一样批号尺寸羊胴的生产加工。生产加工的产品品质好，制造高效率。下排滚筒能够上下挪动。调节与下排滚筒的间距，融入不一样批号尺寸羊的生产加工。生产加工的产品品质好，制造高效率。真空滚揉机

振瀚公司坐落在中国恐龙之乡、食品机械城——山东诸城，位于高新技术开发区，东邻青岛，南靠日照，北接潍坊，地理位置优越，交通方便，物流发达。凭借在行业中过硬的产品质量和优质的售后服务，始终坚持“精品振瀚、行业领先”的发展理念，公司得以迅速发展成为屠宰设备行业专业优质制造供应商。

活驴称重系统

用于活驴淋浴后，进屠宰车间前的称重。系统包括：

机架采用 50×50×2不锈钢方管和 50×2的不锈钢圆管制作

平台底座采用热镀锌10#槽钢制作，不锈钢平台，不锈钢花纹板板厚：3mm。

地磅，称重能力：1吨，真空滚揉机

白山真空滚揉机-诸城振瀚机械-食品真空滚揉机由诸城振瀚食品机械有限公司提供。诸城振瀚食品机械有限公司（www.sdzhenhan.com）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。诸城振瀚机械——您可信赖的朋友，公司地址：诸城市龙都街道土墙工业园，联系人：徐经理。同时本公司（www.rongqiifujichangjia.com）还是从事流式气浮机，竖流溶气式气浮机，溶气气浮机厂家的厂家，欢迎来电咨询。