

# 不锈钢肠类加工机器报价 不锈钢肠类加工机器 诸城中械机械

产品名称	不锈钢肠类加工机器报价 不锈钢肠类加工机器 诸城中械机械
公司名称	诸城中械机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市龙都街道西土墙工业园
联系电话	15165676501

## 产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城中械机械有限公司

蛋白质的提取不是件容易的事情，通常把瘦肉“打成”肉酱，在很高的盐浓度才能提取出较多的蛋白质。所以，不锈钢肠类加工机器，火腿肠总是很咸，这是无法避免的问题。提取到水中的蛋白质一部分吸附到脂肪颗粒的表面，用来防止脂肪颗粒重新融合，其它的则保留在水中，在加热的时候互相交联，形成一种互相连接的网状结构。没有溶解到水中的纤维组织以及蛋白网状结构把脂肪颗粒固定下来，就形成了火腿肠特有的质感。火腿肠的口感，就取决于这种胶状结构的强度。

不锈钢肠类加工机器

全自动香肠灌肠机使用与调整：

用前准备：接通电源和气源，先给三联体油杯加油，使机器连动。调整供油量为7-10次（气缸动作）每滴即可。清洗，打开清洗钮，启动开关，将活塞拿下清洗。完毕后，复位。

定量调节：将机体开前门后即可看到调整螺杆。先调整粗调、后调微调，不锈钢肠类加工机器价格，粗

调每格100克，微调每格2克，每圈16克。

扭结调节：扭结圈数在连续时开后门调上下气量控制阀，腊肠加工设备厂家即可达到调节目的，配合肠衣紧度可通过换管及配套胶圈调节。

完后清洗：用完后，用清水冲洗干净，本机有清洗开关，不锈钢肠类加工机器型号，可以使活塞处于常开位置。

## 不锈钢肠类加工机器

- 1、主要部件采用304不锈钢制作，可靠耐用，便于清洗，符合食品安全要求。
- 2、技术先进、性能稳定、操作简便，维修方便。采用活塞式液压驱动，调准工作压力后在液压缸的作用下，使筒内的物料范围较广，尤其对较干的料馅相对其他灌肠机效率更加。
- 3、自动化程度高，省时省力。
- 4、关键部件特殊处理，经久耐磨，控制部分均采用进口元件
- 5、外观经过先进表面工艺处理，美观大方，结构紧凑，不锈钢肠类加工机器报价，操作方便，维护保养便捷
- 6、设有安全防护装置，是肉类加工的理想设备
- 7、出料速度快，肠体均匀，即可灌肉块状的肠，也可灌糜状的肠，灵活方便，加料自如，并有很好的连续生产能力，清洗方便，适合各种类型的生产企业。
- 8、液压灌肠机比气动灌肠机动力十足，可轻松灌制肉块香肠。不锈钢肠类加工机器

不锈钢肠类加工机器报价-不锈钢肠类加工机器-诸城中械机械由诸城中械机械有限公司提供。诸城中械机械有限公司（[www.zhongxiejixie.com](http://www.zhongxiejixie.com)）是一家从事“果蔬清洗流水线,巴氏杀菌机,风干机,油炸机,肉类切丁机”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“诸城中械机械”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使诸城中械机械在果蔬加工设备中赢得了众的客户信任，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！同时本公司（[www.qzdyxlj.com](http://www.qzdyxlj.com)）还是从事烟熏炉厂家，烟熏炉哪家好，全自动烟熏炉的厂家，欢迎来电咨询。