

# 定量扭结灌肠机 诸城圣地食品机械 定量扭结灌肠机报价

产品名称	定量扭结灌肠机 诸城圣地食品机械 定量扭结灌肠机报价
公司名称	诸城市圣地食品包装机械厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市人民东路东段路南
联系电话	13705360655

## 产品详情

灌肠机在真空状态下完成灌装过程，有效地防止脂肪氧化，避免蛋白质水解，减少细菌存活量，定量扭结灌肠机，有效地保证了产品的保质期及产品的颜色鲜亮、味道醇正。 该机可带方便快捷的自动扭结装置，可自动扭结天然肠衣、蛋白肠衣、胶原肠衣等，灌装速度0-500time/min，配上定长分配器可实现超高速定长扭结。

定量范围从5g-99999g，正常糜状产品误差不超过  $\pm 2g(400g)$ 、正常块状产品不超过  $\pm 5g(400g)$ 。可与双卡机联机，完成灌装-打卡自动化生产。 关键零部件采用进口材料经加工中心制造，确保机器制造精度。泵体、叶轮、叶片采用特殊热处理工艺，光洁度高，耐磨性好，定量扭结灌肠机报价，确保定量精度，且便于清洗。 电机、减速机、真空泵、电器元件全部采用进口产品，真空度可达-0.1Mpa。可加配高速定长控制器及自动挂肠机。

整机采用SUS304不锈钢材质，新颖的外观设计和处理工艺使产品具有非常美观的外形。

灌肠机的特点：

- 1.采用304不锈钢材质，定量扭结灌肠机价格，可靠耐用，便于清洗，符合食品安全要求。
- 2.采用活塞式液压驱动，调准工作压力后在液压缸的作用下，使筒内的物料产生压力后将料挤出，适用物料范围较广，尤其对较干的料馅相对其他灌肠机效率更佳。

灌肠机如何灌肠？首先将肉洗净，抹干表面水分，切成蚕豆粒大小的块。肥肉切成同样大小的块，与瘦肉拌匀。将糖、盐、白酒、味精、姜粉、五香粉等调味料加入肉中拌和均匀放入灌肠机中，将肠衣用温水泡软，洗净。肠衣的一端用白线扎住（封口），肠衣的另一端套在洗净的灌肠机漏斗嘴上，定量扭结灌肠机多少钱，然后将调好味的肉块装入漏斗中，慢慢往肠衣中灌。

气动定量灌肠机是集定量灌装、高速扭结于一身的真空灌装机。在真空状态下完成灌装过程，有效的防治脂肪氧化，避免蛋白水解，减少细菌存活量，有效的保证产品的保质期和产品的颜色鲜亮、味道纯正，是国内外灌装机械中的的产品。

气动定量灌肠机技术参数：

型号：FK-02

定量范围：9-9999（g）

直流量:3600（kg/h）

料斗容积:180（L）

总功率:6.25（KW）

电压:380（V）

外形尺寸：900×900×1750（mm）

定量扭结灌肠机-诸城圣地食品机械-定量扭结灌肠机报价由诸城市圣地食品包装机械厂提供。诸城市圣地食品包装机械厂（[www.shengdijixie.com](http://www.shengdijixie.com)）在肉制品加工设备这一领域倾注了诸多的热忱和热情，圣地食品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：丁经理。