

宣城香肠扎线机配件规格齐全 诸城瑞恒机械

产品名称	宣城香肠扎线机配件规格齐全 诸城瑞恒机械
公司名称	诸城市瑞恒食品机械厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省诸城市人民医院西2.5公里路北（壳牌加油站东临）
联系电话	13793650300 13793650300

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市瑞恒食品机械厂

扎线机是灌肠食品厂的必备设备，自动化控制系统，使得设备操作更为安全简便，生产能力高。该机采用不锈钢机身，干净整洁、绿色环保，具有节能等优势，是中 小型食品加工企业的理想选择。根据香肠扎线机的工作形式，可分为：半自动气动扎线机啊、全自动气动扎线机和全自动电动扎线机，还可根据用户需求定制。

香肠扎线机具体操作说明：

首先，开机前将标准气源接上二联件上把气压调至0.6Mpa，再将手拉阀拉出打开气源，把按板调至所需的长度，然后将灌好的香肠以孔中穿出。节肠体在端部按下按板，然后马上回到绕线的桃形夹，这时绕线已绕好，用拇指和食指来夹住扎节的端部拉到按板同时按下后，马上回去重复上述动作。

香肠是一种利用非常古老的食物生产和肉食保存技术，将动物的肉绞碎成泥状，再灌入猪或羊的衣制成的长圆柱体管状食品。香肠首尾部常用的扎紧方法有扭结与扎线两种，传统的扭结机，首先将天然或人工肠衣先灌好料，通过旋转香肠，利用肠衣扭结来分段，由于是通过扭结肠衣来实现分段，对肠衣造成了浪费，提高了生产成本；线扎机，传统的是使用棉线以手工的方式，将灌好的香肠长条进行定长结扎，这种扎线方式自动化程度不够，生产效率低下，存在着食品卫生安全隐患。

香肠扎线机配件特点

- 1、设备运行动作均气动元件来完成，性能可靠，维修保养方便。
- 2、降低包装成本与扭结相比可节省肠衣10%以上
- 3、应用灵活、操作简便，生产。
- 4、产品熟制冷却后，抓住线绳一拽即断，省工省力
- 5、适应于台湾热狗肠、台式烤肠、脆皮肠、早餐肠、鸡肉肠、欧式烤肠、中式腊肠等。

使用设备时当操作人员打开电源，机械自动进行系统的初始化，当防护罩确认盖好后，香肠扎线机配件，没有任何报警，机器自动对好零位，即可进行工作。

香肠扎线机的使用：

- 1、把标准的气源接到二联件上，然后把香肠扎线机的气压调到0.6兆帕。
- 2、侧面的开关打开气源，然后把按板调到需要的长度处。
- 3、把灌装好的香肠从孔中传过去，人工移动香肠到按板处并按一下按板，这时开始给香肠扎线。
- 4、移动香肠扎结的位置拉到按板处按下，如此反复直到整根香肠扎结完。

宣城香肠扎线机配件规格齐全-

诸城瑞恒机械由诸城市瑞恒食品机械厂提供。诸城市瑞恒食品机械厂（www.zcruiheng.cn）是山东 潍坊，肉制品加工设备的企业，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在诸城瑞恒机械领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创诸城瑞恒机械更加美好的未来。