

# 不锈钢肠类加工设备型号 诸城中械机械

产品名称	不锈钢肠类加工设备型号 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

### 肠类加工设备加工火腿肠

在食品工程里，火腿肠是一种被称为“乳化肉”的体系——它的关键是把脂肪打成细小的颗粒，然后均匀分布在整个肠内。所以，单凭肉眼，几乎无法分辨出它里面的脂肪——通俗说是肥肉，是多是少。为了让这些脂肪均匀分散，就要把瘦肉中的蛋白质提取出来，作为乳化剂去稳定“磨碎”的脂肪颗粒。

如有需要请拨打图片上的电话，欢迎随时拨打！

不锈钢肠类加工设备

### 香肠灌肠机使用方法：

- 1.使用前先用热水把机内的油污冲洗干净，检查刀组上的刀梳是否向下，如果如果向上马上纠正。
- 2.切肉前先将鲜肉（冻肉必需先解冻）中的骨屑清除干净，并把肉切成宽度小于落料口尺寸，高度适中的肉块。
- 3.启动机器，不锈钢肠类加工设备型号，把肉块平放入落料口，便可切成肉片，将已切的肉片再横向再切一次，便成肉丝，重复多次可成肉粒。

4.如使用机器时，不锈钢肠类加工设备型号，必须在接线前将刀组取出，待按旋转向指示接好线后，再把刀组按原位装回，以防损坏切肉刀片及刀梳

## 不锈钢肠类加工设备

全不锈钢设计，江门不锈钢肠类加工设备，使用寿命长。全新机械齿轮系统，用户可以快速地卸下活塞并轻松地快速重新填充。易于清洁的4种透明灌肠管，方便调节上下两级的变速装置，立式灌肠机是家庭灌充香肠的好帮手，饭店制作鲜美香肠的得力助手。

灌肠机适用于各种肉类加工厂，各类星级，不锈钢肠类加工设备价格，宾馆，饭馆和小吃店，食堂.作坊.市场等。

如有需要请拨打图片上的电话，欢迎随时访问！

不锈钢肠类加工设备型号-诸城中械机械(推荐商家)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)在果蔬加工设备这一领域倾注了诸多的热忱和热情，诸城中械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：李经理。同时本公司(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。