

牛肉丸子成型机厂家 诸城汇丰机械 东莞丸子成型机

产品名称	牛肉丸子成型机厂家 诸城汇丰机械 东莞丸子成型机
公司名称	诸城市汇丰食品机械有限公司
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	13905369677 13905369677

产品详情

【丸子机】丸子蒸煮流水线

全自动丸子蒸煮流水线流程:该槽体也采用2mm/304不锈钢制作，成型后的肉丸在蒸煮槽内向前运动所采用的动力为

主营产品：肉丸机、丸子机、切块机、打卡机、扎线机、滚揉机、切丁机、烟熏炉、拌馅机、绞肉机、灌肠机、风干机、切片机、斩拌机、封口机、成型机、腌制机、搅拌机

清洗机、洗菜机、蒸煮设备、流水线设备、炒菜机、杀菌机、杀青机、烘干机、风干机、漂烫机、洗碗机、振动筛、去杂机、炊事设备、清洗设备、风干设备

肉丸蒸煮流水线分自动蒸煮线和半自动蒸煮线;当您的产量达不到的时候可选择使用半自动蒸煮槽、即物料通过丸子成型机出来后直接进入蒸煮槽、后进入冷却槽、

肉丸蒸煮线介绍

肉丸成型蒸煮流水线有三大部分组成，即成型部分，蒸煮部分，冷却部分。成型槽与蒸煮槽的水经两槽内蒸汽管道加热，水温通过调节蒸发器控制，以确保成型槽的水温约75度，丸子成型机多少钱，蒸煮槽水温为90度左右。成型后的肉丸需要在蒸煮槽的进一步蒸煮后，通过输送链条匀速的移动到蒸煮槽末端。不同品种肉丸蒸煮所需时间可通过调节输送链条速度来控制。通过链条输送到冷却槽内的肉丸需在冷却槽内迅速冷却，冷却槽内的水为开放性的，丸子成型机供应商，即进入冷水而溢出热水，冷却槽内

水温始终在20度-25度左右。肉丸在冷却槽内冷却后可直接进入速冻车间挂冰冷冻。整机采用不锈钢制作，真正实现了制作肉丸的自动化，减轻了劳动强度，东莞丸子成型机，增加了肉丸的生产量，更加提高了生产效率。

1、肉丸成型蒸煮流水线由三大部分组成，即成型部分、蒸煮部分、冷却部分。

2、成型蒸煮槽与蒸煮槽的水经两槽内蒸汽管道加热，水温通过调节蒸流器控制，以确保成型槽的水温约75度，蒸煮槽水温为92度左右。

3、成型后的肉丸需在蒸煮槽的进一步蒸煮后，通过输送链条均匀地移动到蒸煮槽末端。不同品种肉丸蒸煮所需时间可通过调节输送链条运行速度来控制。

牛肉丸子成型机厂家-诸城汇丰机械(在线咨询)-东莞丸子成型机由诸城市汇丰食品机械有限公司提供。牛肉丸子成型机厂家-诸城汇丰机械(在线咨询)-东莞丸子成型机是诸城市汇丰食品机械有限公司（www.huifengjixie.com）升级推出的，以上图片和信息仅供参考，如了解详情,请您拨打本页面或图片上的联系电话，业务联系人：刘经理。同时本公司（www.rldjj.com）还是从事虾仁打浆机，丸子打浆机，肉类打浆机的厂家，欢迎来电咨询。