

鱼肉采肉机自动分离鱼刺鱼骨

产品名称	鱼肉采肉机自动分离鱼刺鱼骨
生产厂家	诸城市泰富机械有限公司
价格	7200.00/台
规格参数	品牌:泰富 型号:150 产地:诸城
公司地址	诸城市
联系电话	13854481138

产品详情

鱼肉采肉机自动分离鱼刺鱼骨



火锅鱼丸，各类鱼肉零食，主食，需要大量的鱼肉，如果把鱼刺清理不掉对于儿童食品来说可有有些许危害，或者影响口感，有些鱼皮会发苦，跟鱼肉同时加工里边，会很影响口感，从而影响销售。所以不管是做鱼丸的或者是做鱼类食品的，都需要一台鱼肉采肉机，把鱼肉鱼刺鱼骨鱼皮进行分离。鱼肉采肉机适应各类鱼类，小一点的鱼直接能放进去，大一点的鱼进行分段放里边，鱼肉采肉机能去除鱼皮鱼刺鱼骨鱼骨分离出来，提升了原材料利用率，节省人工成本，提高经济价值。食品加工机械厂家Tel：138*5448-1138



用方法

1、接上电源、接地线。

2、人工把待加工的鱼先去掉鱼头和取出鱼肚中的内脏。对大鱼，则需将鱼刨分成两半，并漂洗干净，随后将待采取的鱼片投入到料斗内（鱼肉的部分朝向采取桶 鱼皮部分朝向输送带），鱼在输送带的带动下进入作业滚筒与输送带的挤压区。被分离的鱼在输送带与作业滚筒之间的挤压力的作用下，鱼肉被挤压通过作业滚筒上的小孔进入作业滚筒内，随后通过作业滚桶中的刮刀再将进入采取桶内的鱼肉

碎粒刮到承接槽中。而鱼皮及鱼刺则被装在机器上的刮刀从采取桶上刮下落在输送带上，被输送带带入鱼肉分离机底部的收集槽中。输送带与采取桶之间的压力大小，是由位于头部的输送带的张紧装置来调节的。调节量的大小是根据鱼种的不同而有所变化，可在生产实践中进行人工调节（食品加工机械厂家Tel：138*5448-1138）。

采取桶外围的刮刀用于分离鱼糜和皮骨等，加工时应利用刮刀张紧旋钮将刮刀刀片张紧，是鱼皮鱼骨脱落干净，加工鱼类要去掉头部和内脏，大于必须分成两半，鱼皮贴着输送带的方向，这样肉糜才会进入采取桶内与鱼皮分离，加工时切勿把手伸入及其内部。