

鱼肉采集机鲑鱼鱼肉采肉机全自动鱼肉鱼刺分离机

产品名称	鱼肉采集机鲑鱼鱼肉采肉机全自动鱼肉鱼刺分离机
生产厂家	诸城市泰富机械有限公司
价格	6500.00/台
规格参数	品牌:泰富 产品:鱼肉采肉机 产地:诸城
公司地址	诸城市
联系电话	13854481138

产品详情

鱼肉采集机鲑鱼鱼肉采肉机全自动鱼肉鱼刺分离机



鱼肉采肉机又叫去鱼刺机，鱼肉提取机，鱼肉鱼刺分离机，去鱼刺鱼皮鱼鳞机等，经过采肉带与采肉滚筒之间挤压而能有效的去除细小的鱼刺，以及也能将鱼皮鱼鳞刮出。是制作鱼糜制品必备的一款设备。很多人用这款机器制作鱼圆，鱼丝或者鱼糕鱼松鱼饼等。整机外壳采用优质不锈钢304制造。产量高大400公斤/小时。非常适合大型工厂加工使用。整机高大豪华，不生锈。（食品加工机械厂家Tel：138*5448-1138）

鱼肉采肉机适用于海鱼、淡水鱼各种鱼类。大鱼分割成段，小鱼直接采肉。可将鱼体中的鱼肉和鱼骨、鱼皮、鱼筋进行分离，达到提高原材料利用率、节约人工费用的目的，提高低值鱼的经济价值。

本机主要由电动机、刮刀、张紧装置、传动装置、输送带、鱼骨出料口、鱼糜出料口、作业滚筒、鲜鱼进料口等几大部分组成。（食品加工机械厂家Tel：138*5448-1138）

使用方法

适用广泛

一机多用，轻松应对各种场合

		
鱼肉采肉	去鱼骨	鱼滑
		
去鱼刺	虾去壳	

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。