

全自动丸子水煮线 肉丸蒸煮流水线

产品名称	全自动丸子水煮线 肉丸蒸煮流水线
生产厂家	山东正佳机械有限公司
价格	/
规格参数	:
公司地址	山东省潍坊市诸城市芦河大道1555号
联系电话	15621617513

产品详情

全自动丸子水煮线 肉丸蒸煮流水线

高低
温肉丸成
型蒸煮流水线由四
大部分组成，即成型部分、蒸煮部分
、冷却部分、传动系统等。成型槽与蒸煮槽的水经两槽内蒸汽管道加热，水温用高温高压阀通过 调
节蒸流器控制，达到成型槽的水温约75度，蒸煮槽水温为90度左右。成型槽内的水通过热水循环泵形成
水流，使从肉丸机出来的肉丸入水后便开始向成型槽末端流动，这流动过程通过调节阀控制水的流速
达到控制肉丸流动速度的目的
，即按工艺使肉丸达到理想的成型状态。
成型后的肉丸需在蒸煮槽的进一步蒸煮后通过旋转的优质不锈钢网带或拨板匀速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
节拨板的转速来控制。
通过链条传动到冷却槽内的肉丸须在冷却槽内迅速冷却，冷却槽内的水为开放型的，即进入冷水而溢
出热水已达到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。