



中华人民共和国国家标准

GB/TXXXXX—XXXX

肉类食品加工机械 术语

Terminology of meat food machinery

(点击此处添加与国际标准一致性程度的标识)

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

目 次

| | |
|--------------------------|----|
| 前言 | II |
| 1 范围 | 1 |
| 2 规范性引用文件 | 1 |
| 3 肉类通用加工设备 | 1 |
| 3.1 肉类解冻设备 | 1 |
| 3.2 肉类切割、挤压、分离加工设备 | 1 |
| 3.3 肉类熏、煮、烘、烤热加工设备 | 5 |
| 4 肉类预加工设备 | 9 |
| 4.1 肉类注射、嫩化、滚揉设备 | 9 |
| 4.2 肉类斩拌、绞制、搅拌加工设备 | 12 |
| 4.3 肉类成型、裹涂加工设备 | 17 |
| 5 肉制品加工设备 | 19 |
| 5.1 香肠加工设备 | 19 |
| 5.2 蒸煮火腿加工设备 | 22 |
| 5.3 酱卤肉制品加工设备 | 22 |
| 5.4 调理肉制品加工设备 | 23 |
| 5.5 肉制品油炸设备 | 24 |
| 5.6 干肉制品加工设备 | 27 |
| 5.7 发酵肉制品加工设备 | 28 |
| 6 肉类加工辅助设备 | 29 |
| 6.1 辅助配套设备 | 29 |
| 6.2 清洗消毒设备 | 30 |
| 6.3 运输、输送设备 | 31 |
| 索引 | 34 |

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国轻工业联合会提出。

本文件由全国食品加工机械标准化技术委员会（SAC/TC 551）归口。

本文件起草单位：艾博肉类科技（浙江）有限公司、东北农业大学、齐鲁工业大学、轻工业杭州机电设计研究院有限公司、成都大学、中国农业科学院农产品加工研究所、嘉兴学院、江苏大学、XXX。

本文件主要起草人：XXX、XXX。

本文件为首次发布。

肉类食品加工机械 术语

1 范围

本文件界定了肉类通用加工设备、肉类预加工设备、肉制品加工设备以及肉类加工辅助设备的术语。本文件适用于肉类食品加工机械，也适用于水产制品加工机械。

2 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

3 肉类通用加工设备

3.1 肉类解冻设备

3.1.1

解冻机 thawing machine

能自动调控温度、湿度，采用低温差热风循环，用于各种原料肉解冻的箱式设备。

3.1.2

饱和吸湿解冻系统 moisture saturated thawing system

能调节、控制温度、湿度和热风循环的，安装在解冻室内的解冻系统。

3.1.3

微波解冻机 microwave thawing machine

利用微波产生的电磁场作用，对物料进行连续解冻处理的设备。

3.1.4

射频解冻机 radio frequency thawing machine

利用射频发生器产生的高频电能，对物料进行连续解冻处理的设备。

3.1.5

振动式水流解冻机 water shock thawing machine

利用高压水流的冲击，对小块状冷冻物料进行翻动、碰撞，对物料进行解冻的设备。

3.1.6

气泡翻滚解冻机 air bubble back thawing machine

利用压缩空气和循环水的冲击，对小块状冷冻物料进行解冻的设备。

3.1.7

解冻架车 thawing rack

通过箱式解冻机，将大块冷冻原料解冻的架子车。

3.2 肉类切割、挤压、分离加工设备

3.2.1

台式带锯机 table band saw

放在工作台上用于各种带骨、冷冻小块肉料锯割的小型带锯机。

- 3.2.2
带锯机 band saw
用于各种带骨、冷冻肉料锯割的立式带锯机。
- 3.2.3
全自动带锯机 automatic band saw
可同时夹持多块带骨、冷冻肉料，可调节锯割厚度，进行连续分份锯割的自动带锯机。
- 3.2.4
全自动带锯机夹料装置 clamping device of automatic band saw
全自动带锯机专用的肉料夹持器。
- 3.2.5
全自动带锯机肉料推进装置 feeding device of automatic band saw
全自动带锯机专用的肉料锯割推进器。
- 3.2.6
多锯条同轴安装装置 multi-saw blade coaxial mounting device
可安装多条锯条的同轴带锯轮及其配套支持器。
- 3.2.7
锯割推板 feeding plate
摆放肉料后用于推进锯割的手动推板。
- 3.2.8
锯割厚度定位装置 sawing thickness positioning device
用于调节肉料锯割厚度的定位器。
- 3.2.9
圆盘锯 circular saw
用于大块带骨冷鲜肉原料的锯割设备。
- 3.2.10
激光锯割定位器 laser point for sawing line
用于正确锯割肉原料的锯割线激光定位器。
- 3.2.11
紧急制动装置 emergency stop device
所有锯割设备必须安装的紧急制动装置。
- 3.2.12
锯条张紧装置 saw blade tensioning device
锯条安装后的自动或手动张紧器。
- 3.2.13
砍排机 portion cutter
可分份砍切，且厚度可调节的用于砍切猪大排的设备，也可切割无骨肉类及类似制品。
- 3.2.14
肉块固定爪 meat fixed claw
砍排机推进器上用于夹紧、固定猪大排或肉块的装置。
- 3.2.15
肉类斜切机 meat inclined plane slicer
切割斜角可调整，能把肉料切成所要求斜面的切片机。
- 3.2.16

- 自动堆叠切片机** automatic stacking slicer
切片后能自动堆叠、计数的切片机。
- 3.2.17
切片切丝机 meat slicer shredder
通过刀组更换组合，用于肉料切片或切丝的设备。
- 3.2.18
切片切丝刀 knife plate for meat slicer shredder
切片切丝机专用切刀。
- 3.2.19
切片切丝刀组 knife group device for meat slicer shredder
多片切片切丝刀组装而成的切片切丝刀组。
- 3.2.20
肉片肉丝导向栅板 guide grating plate for meat slicer shredder
与切片切丝刀组配套的肉片或肉丝出料导向栅板。
- 3.2.21
切片机 slicer
切片厚度可调节的，用于熟肉制品或冷鲜肉切片的台式或立式切片机。
- 3.2.22
圆盘切刀 circular slicer plate
切片机专用圆盘切刀。
- 3.2.23
活动压肉架 movable presser for slicer
切片时固定被切肉料，并用于把肉料推向切刀的活动压肉装置。
- 3.2.24
肉类智能切割机 intelligent portion cutter
用于冷鲜肉原料等重量切割的智能切割设备。
- 3.2.25
肉类水平多层分切机 horizontal multilayer slicing machine
用于冷鲜肉原料水平单层或多层同时分切的自动切片机。
- 3.2.26
肉类斜面多层分切机 inclined multi-layer slicing machine
用于冷鲜肉原料斜面单层或多层同时分切的自动切片机。
- 3.2.27
自动分份锯切机 auto portion band saw machine
垂直进料，能自动分份、调整锯割厚度的冻肉高速带锯切割设备。
- 3.2.28
自动分份圆盘锯切机 auto portion circular saw machine
水平进料，能自动分份、调整锯割厚度的冻肉高速圆盘锯割设备。
- 3.2.29
切丁机 dicer
用于把无骨冷鲜肉原料切割成不同大小规格肉丁的设备。
- 3.2.30
切丁机横向切刀架 transverse knife rest of dicer

- 安装切丁机切刀的横向运动切刀架。
- 3.2.31
切丁机竖向切刀架 vertical cutter rest of dicer
安装切丁机切刀的竖向运动切刀架。
- 3.2.32
切丁机砍刀 cut-off knife of dicer
定长切断肉丁的切丁机专用砍刀。
- 3.2.33
切条机 meat strip cutter
用于把冷鲜肉原料切成条状的设备。
- 3.2.34
切条机刀片夹持装置 knives holding device of meat strip cutter
安装多片切条刀的夹持装置。
- 3.2.35
切块机 block cutter
用于带骨或不带骨鸡、鸭或类似原料切块的设备。
- 3.2.36
肉块导向栅板 meat block guide grating plate
切块机专用肉块导向栅板。
- 3.2.37
肉排断筋机 steaktendon breaking machine
用于割断或扎断肉排中筋腱的设备。
- 3.2.38
肉排断筋双面刀痕机 double-sided cutting mark machine for steak tendon breaking
能割断肉排中的筋腱，还能留下双面切刀痕的设备。
- 3.2.39
肉排挤压嫩化机 meat steak press tenderizer
带尖齿挤压刀辊的，挤压厚度可调整的，用于整形后肉排的挤压嫩化设备。
- 3.2.40
挤压厚度调节装置 extrusion thickness regulating device
安装在肉排挤压嫩化机上的挤压厚度调节装置。
- 3.2.41
嫩化刀辊 meat tenderizer knife roller
安装在肉排挤压嫩化机上的带尖齿的挤压刀辊。
- 3.2.42
压肉机 meat presser
可调挤压厚度的，用于把肉原料挤压成不同厚度肉片的成型设备。
- 3.2.43
压肉机成型模具 mold of meat pressure
安装在压肉机上的专用成型模具。
- 3.2.44
压排机 meat flattening machine
厚度可调的，无骨肉排连续式挤压设备。

- 3.2.45
压排机输送带 conveyor belt of meat flattening machine
压排机专用输送带。
- 3.2.46
压肉厚度调节装置 pressure meat thickness adjustment device
安装在压排机上的压肉厚度调节装置。
- 3.2.47
去皮机 skinning machine
能去除冷鲜原料肉皮及脂肪的设备。
- 3.2.48
去筋膜机 muscle membrane derinding machine
能去除冷鲜原料瘦肉表面筋膜的装置。
- 3.2.49
冻肉刨片机 frozen meat block flaker
将大块冷冻原料肉刨切成片的设备。
- 3.2.50
刨片厚度调节装置 frozen meat cutting thickness adjusting device
安装在冻肉刨片机上调节冻肉块刨切厚度的装置。
- 3.2.51
冻肉切割机 frozen meat cutter
将大块冷冻原料肉切成不同厚度肉块的装置。
- 3.2.52
冻肉块进料提升装置 frozen meat block lifting device
安装在冻肉切割机上，将大块冷冻肉原料输送进入冻肉切割机的提升装置。
- 3.2.53
切割厚度调节装置 cutting thickness adjusting device
安装在冻肉切割机上，调节大块冷冻原料肉切割厚度的装置。
- 3.2.54
骨肉分离机 deboning machine
将鸡、鸭及类似畜禽的胸骨架通过螺旋挤压，分离肉、骨的装置。
- 3.2.55
骨肉分离推进装置 bone and meat separation propulsion device
将鸡、鸭及类似畜禽的胸骨架螺旋挤压粉碎推送进入骨肉分离腔的装置。
- 3.2.56
骨肉挤压分离装置 bone and meat extrusion separating device
可更换的，用于分离不同细度的带骨碎肉的骨肉分离装置。
- 3.3 肉类熏、煮、烘、烤热加工设备
- 3.3.1
熏、煮、烘、烤加工设备 smoking, cooking, drying and roasting equipment
用于各种需要熏、煮、烘、烤等不同热加工工序的肉制品加工设备。
- 3.3.2
烘箱 drying chamber

可控制温度、湿度和时间的，加热温度 $\leq 100^{\circ}\text{C}$ 的用于烘制肉制品的箱式干燥设备。

3.3.3

烘房 drying house

可控制温度、湿度和时间的，加热温度 $\leq 100^{\circ}\text{C}$ 的用于烘制大产量肉制品的房式干燥设备。

3.3.4

烤箱 oven

可控制温度、湿度和时间的，加热温度 $\geq 100^{\circ}\text{C}$ 的用于烤制肉制品的箱式烤制设备。

3.3.5

除湿器 dehumidifier

与熏、烘、烤热加工设备和发酵设备配套使用的除湿装置。

3.3.6

加湿器 humidifier

与熏、烘、烤热加工设备和发酵设备配套使用的加湿装置。

3.3.7

加热器 heater

安装在烘箱、烘房、烤箱和发酵设备内的，用蒸汽、电、油或气体加热的装置。

3.3.8

烘干装置 drying unit

安装在烘箱、烘房、烤箱和发酵设备内的，用于均匀吹出热风，使箱内温度均匀的烘干装置。

3.3.9

风循环装置 air circulation unit

安装在烘箱、烘房、烤箱和发酵设备内的，用于风循环的装置。

3.3.10

摆风装置 swing device

安装在烘箱、烘房、烤箱和发酵设备内的，用于吹风导向的摆风装置。

3.3.11

烟熏箱 smoking house

具有干燥、烟熏、蒸煮、清洗或喷淋等功能的全自动肉制品箱式热加工设备。

3.3.12

冷熏箱 cold smoking house

能达到 $\leq 10^{\circ}\text{C}$ 温度的，具有冷风干燥、冷烟熏功能的全自动肉制品箱式加工设备。

3.3.13

糖熏箱 sugar smoking house

具有干燥、糖烟熏功能的肉制品箱式热加工设备。

3.3.14

香肠挂杆 sausage smoke sticks

用于烟熏车或类似挂香肠车专用的，不同材质的香肠挂杆。

3.3.15

培根挂钩 bacon hanger

培根加工时，用于挂钩培根的专用钩子。

3.3.16

烟熏车 smoking vehicle

与烟熏箱、烘箱等设备配套使用的挂、搁肉制品的架子车。

- 3.3.17
温湿度控制器 temperature and humidity controller
安装在烟熏箱、烘箱和发酵设备内，用于温度、湿度控制的装置。
- 3.3.18
发烟器 smoke generator
与烟熏箱配套的，用于点燃木屑、木粒、木块的发烟装置。
- 3.3.19
液熏装置 liquid-smoked device
安装在烟熏箱内的，用于雾状烟熏液体喷淋的装置。
- 3.3.20
液熏喷淋机 liquid-smoked sprayer
用于雾状喷淋烟熏液体的设备。
- 3.3.21
烟循环系统 smoke circulating system
安装在烟熏箱内，用于烟雾循环混合均布的系统。
- 3.3.22
烟过滤器 smoke filter
安装在烟熏箱内，用于进烟过滤的滤网过滤装置。
- 3.3.23
烟水雾过滤装置 smoke spray filter
安装在烟熏箱内，用于进烟过滤的水雾过滤装置。
- 3.3.24
蒸烤箱 steam oven
烤箱内温度 $\geq 100^{\circ}\text{C}$ ，并能在烤制过程中控制调节蒸汽输入量，不使肉制品水分流失的烤箱。
- 3.3.25
蒸煮机 steam cooking tunnel
可调控温度和输送速度的用于肉制品熟制的隧道式蒸汽雾化蒸煮设备。
- 3.3.26
喷淋式蒸煮机 hot water spray cooking tunnel
可调控温度和输送速度的用于肉制品熟制的隧道式热水水淋式蒸煮设备。
- 3.3.27
蒸汽流量控制 steam flow control
安装在蒸煮机、蒸烤箱等蒸煮设备上的可控制蒸汽流量的装置。
- 3.3.28
蒸汽排放装置 steam discharge device
安装在蒸煮设备上的蒸汽过压保护装置。
- 3.3.29
蒸汽循环装置 steam circulating unit
促使蒸煮机内部蒸汽循环，温度均匀的导流装置。
- 3.3.30
蒸箱 cooking house
可控制蒸汽流量及温度的，并使箱内温度均匀的，用于肉制品熟制的箱式蒸汽雾化蒸煮设备。
- 3.3.31

- 蒸车** cooking vehicle
与蒸箱配套使用的用于挂、搁肉制品的架子车。
- 3.3.32
箱门互锁装置 door interlocking device
用于蒸箱、烟熏箱前后门互锁的装置。
- 3.3.33
包装袋除水装置 water removal device
用于去除肉制品包装袋清洗或蒸煮、杀菌后袋体表面水分的热风除水设备。
- 3.3.34
冷却箱 cooling house
能使肉制品热加工后快速冷却的箱式降温设备。
- 3.3.35
冷却装置 cooling device
与冷熏箱、冷却箱、发酵箱等需要冷媒降温的配套冷却装置。
- 3.3.36
蒸煮桶 cooking vat
能控制水煮温度和时间的，用于各种肉制品水煮或卤煮的热加工设备。
- 3.3.37
电加热蒸煮桶 electric heating cooking vat
用电加热的，能控制水煮温度和时间的用于肉制品水煮的热加工设备。
- 3.3.38
导热油加热蒸煮桶 thermal oil heating cooking vat
用导热油加热的，能控制水煮温度和时间的用于肉制品水煮或卤煮的热加工设备。
- 3.3.39
蒸汽加热蒸煮桶 steam heating cooking vat
用蒸汽非直接加热的，能控制水煮温度和时间的用于肉制品水煮或卤煮的热加工设备。
- 3.3.40
冷却桶 cooling vat
肉制品热加工后用常温水冷却的设备。
- 3.3.41
水循环冷却系统 water circulating cooling system
肉制品热加工后用水冷却的循环系统。
- 3.3.42
冰水冷却 ice-water cooling
用冷媒制冷降温的冰水来冷却热加工后肉制品的冷却装置。
- 3.3.43
蒸汽烘烤机 steaming and baking tunnel
能控制温度、时间、湿度、蒸汽流量的，用蒸汽加热的隧道式蒸烤设备。
- 3.3.44
热风烘烤机 hot-wind type steaming and baking machine
能控制温度、时间、风量、湿度、蒸汽流量的，用电或蒸汽加热的隧道式连续烘烤设备。
- 3.3.45
螺旋烘烤机 spiral oven

能控制温度、时间、湿度、蒸汽流量的，用电或蒸汽加热的螺旋输送烘烤设备。

3.3.46

微波干燥机 microwave drying machine

能自动调控的，各种不同类型的，利用微波电磁感应或红外线辐射效应，对肉干制品进行烘干的微波干燥设备。

3.3.47

远红外干燥机 far infrared dryer

能自动调控的，各种不同类型的，能把远红外线的辐射能转变为热量，对肉干制品进行烘干的远红外干燥设备。

3.3.48

热收缩机 heat shrink machine

通过热风或热水把肉制品包装袋薄膜快速收缩的设备。

3.3.49 3.3.50

巴氏灭菌机 pasteurizer

把食品及包装食品用巴氏灭菌方式进行灭菌的设备。

3.3.50

二次灭菌线 pasteurization unit

把包装食品用巴氏灭菌机、冷却机和除水机组合连续杀菌、冷却并吹除包装袋表面水分的设备。

3.3.51

水淋灭菌机 water shower sterilizer

把包装食品用连续水淋方式进行巴氏灭菌的设备。

4 肉类预加工设备

4.1 肉类注射、嫩化、滚揉设备

4.1.1

蒸煮火腿加工生产线 cooking ham processing line

用于经注射、嫩化、滚揉、蒸煮或烟熏后需存放在0-4℃冷却库，在冷链下销售的火腿产品的成套加工设备。

4.1.2

盐水配制机 brine mixer

用机械搅拌装置把香辛料、添加剂等与水混合溶解的盐水配制设备。

4.1.3

盐水混合器 brine circulating mixer

用水流循环装置把香辛料、添加剂等与水混合溶解的盐水配制设备。也可用于类似卤汤、浆料的混合、溶解配制。

4.1.4

盐水循环系统 brine circulating pump

能自动吸入香辛料、添加剂等细颗粒食品辅料，并与水快速混合溶解的流体循环泵系统。

4.1.5

盐水喷射管 brine spray pipe

为提高盐水混合溶解均匀度而配置在盐水混合桶内的流体喷射装置。

4.1.6

盐水注射器 manual brine injector

配置3根注射针以内，注射时需人工控制注射量的小型盐水注射器。

4.1.7

注射针 injector needle

安装在盐水注射器或盐水注射机上，扎入原料肉中注射盐水的注射针。

4.1.8

盐水注射机 brine injector

采用机械或液压等传动结构，能调节肉料输送速度、注射压力和注射量的自动盐水注射设备。

4.1.9

高压盐水注射机 high-pressure brine injector

采用液压伺服传动结构，能调节注射压力在1.0MPa以上，且能调节肉料输送速度和注射量的自动盐水注射设备。

4.1.10

带骨注射 injector for meat with bone

可注射带骨原料肉的盐水注射装置。

4.1.11

气动注射 pneumatic injection

用气动结构产生的压力，把盐水推入肉料的注射装置。

4.1.12

液压注射 hydraulic injection

用液压结构产生的压力，把盐水推入肉料的注射装置。

4.1.13

机械注射 mechanical injection

用机械结构产生的压力，把盐水推入肉料的注射装置。

4.1.14

触肉出水装置 touch injection system

针尖接触肉原料后才开始注射出水的装置。

4.1.15

步进送肉装置 stepping device for meat feeding device

安装在盐水注射机上的齿板式自动步进输肉装置。

4.1.16

网带式送肉装置 wire belt feeding device

安装在盐水注射机上的网带式自动步进输肉装置。

4.1.17

嫩化机 tenderizer

用齿形刀、带尖角挤压辊等机械方式切开肉原料表面，增加肉料表面积的嫩化设备。

4.1.18

扎入式嫩化机 punching tenderizer

用针刀型嫩化刀扎入肉原料，增加肉料表面积的嫩化设备。

4.1.19

嫩化深度调节装置 tender-depth adjustment device

安装在嫩化机上用于调节肉原料表面切割或挤压扎入深度的装置。

- 4.1.20
齿形嫩化刀 toothed tenderizing knife
配置在齿刀型嫩化机上的专用嫩化刀。
- 4.1.21
挤压嫩化辊 extrusion roll for tenderizing
配置在挤压型嫩化机上的专用带尖角嫩化辊。
- 4.1.22
针型嫩化刀 precision-sharpened robust knife
配置在扎入式嫩化机上的专用针型嫩化刀。
- 4.1.23
真空滚揉机 vacuum tumbler
用于肉原料的腌制、按摩，增加肉的嫩度和出品率的真空滚揉设备。
- 4.1.24
水平滚揉结构 horizontal structure of tumbling barrel
真空滚揉机的滚揉桶是水平放置的，采用的工作方式是“摔打式”滚揉结构。
- 4.1.25
倾斜滚揉结构 inclined structure of tumbling barrel
真空滚揉机的滚揉桶是倾斜放置的，采用的工作方式是“推拿、按摩式”滚揉结构。
- 4.1.26
真空制冷滚揉机 vacuum cooling tumbler
配带有制冷装置，其滚揉桶壁夹层带有冷媒循环系统，工作时能制冷、温控的真空滚揉机。
- 4.1.27
真空制冷搅拌滚揉机 vacuum cooling mixing tumbler
配带有制冷装置，其滚揉桶不能转动，桶内搅拌桨叶转动，且桨叶内有冷媒循环系统，工作时能制冷、温控的真空搅拌滚揉设备。
- 4.1.28
“呼吸式”滚揉 breathing tumbling
通过控制，滚揉桶内部在真空和常压下变换工作状态，类似于人的“呼吸”的真空滚揉方式。
- 4.1.29
变压滚揉 allobaric tumbling
通过控制，滚揉桶内部压力呈周期性设定变压状态下工作的真空滚揉方式。
- 4.1.30
充氮滚揉 nitrogen tumbling
通过控制，滚揉桶工作时可以充入惰性气体制冷的真空滚揉方式。
- 4.1.31
冻肉缓化滚揉 frozen meat defrosting tumbling
通过控制，冷冻肉放入滚揉桶内可以缓化解冻的真空滚揉方式。
- 4.1.32
反转出料装置 turn-over discharging device
通过反向转动推送或提升滚揉桶后端并反向转动的出料装置。
- 4.1.33
滚揉桨叶结构 tumbling blade structure
焊接在滚揉桶内部的，用于推动肉原料运动的不同形状的桨叶结构。

4.1.34

双螺旋桨叶结构 duplex screw blade structure

焊接在滚揉桶内部的，用于推动肉原料运动的双螺旋桨叶结构。

4.1.35

蜗壳桨叶结构 volute blade structure

焊接在滚揉桶内部的，用于推动肉原料运动的蜗壳形桨叶结构。

4.1.36

波浪式桨叶结构 swinging blade structure

焊接在滚揉桶内部的，用于推动肉原料运动的波浪形桨叶结构。

4.1.37

移动式吸料槽 mobile charging trough

一种用于大型滚揉机自动吸料的移动式储肉容器。

4.1.38

移动式斜坡输送机 mobile slope conveyor

一种给大型滚揉机加肉原料的移动式斜坡输送设备。

4.1.39

真空搅拌按摩机 vacuum mixer massage

一种搅拌按摩桶采用垂直悬挂结构，搅拌按摩桨叶可以更换的真空搅拌、按摩设备。

4.1.40

真空制冷搅拌按摩机 vacuum cooling mixer massage

一种搅拌按摩桶采用垂直悬挂结构，搅拌按摩桨叶可以更换的，配置有制冷、温控装置的真空制冷搅拌按摩设备。

4.1.41

真空搅拌按摩机搅拌桨 mixing arm of vacuum mixer massage

真空搅拌按摩机专用的不同形状、结构的搅拌桨。

4.1.42

真空搅拌按摩机按摩桨 massage arm of vacuum mixer massage

真空搅拌按摩机专用的不同形状、结构的按摩桨。

4.1.43

肉类调味按摩机 meat seasoning massage

采用双螺旋结构的，用于不同种类、规格的冷鲜肉类原料调味、按摩的设备。

4.1.44

按摩桶摆动角度 swing Angle of massage barrel

搅拌按摩桶工作时可调节的连续自动摆动角度。

4.2 肉类斩拌、绞制、搅拌加工设备

4.2.1

斩拌机 bowl cutter

用于各种肉类原料及类似食品原料的颗粒斩切、搅拌混合和细度乳化的设备。

4.2.2

真空斩拌机 vacuum bowl cutter

真空状态下用于各种肉类原料及类似食品原料的颗粒斩切、搅拌混合和细度乳化的设备。

4.2.3

- 斩拌机加热装置 bowl cutter heating device**
斩拌机或真空斩拌机上配装的蒸汽加热装置，用于各种需要加热的肉类原料的斩切加工。
- 4.2.4
斩拌机加热控制装置 bowl cutter heating control device
斩拌机加热工作时温度及蒸汽流量的控制装置。
- 4.2.5
斩拌机真空系统 bowl cutter vacuum system
真空斩拌机真空工作的管路系统和控制装置。
- 4.2.6
斩拌刀 bowl cutter knife
用于原料肉斩切、搅拌、乳化的通用性斩拌刀，刀尖部分不可刃磨，刀尖与斩拌锅间隙固定，且刀刃为连续圆弧形。
- 4.2.7
多刃斩拌刀 multi-Edge cutter knife
用于原料肉斩切成颗粒肠馅的专用多刃斩拌刀。
- 4.2.8
可调节斩拌刀 adjustable cutter knife
用于原料肉斩切、搅拌、乳化的各种类型斩拌刀，刀尖部分可刃磨，刀尖与斩拌锅间隙可以调整。
- 4.2.9
斩拌刀锁紧装置 cutter knife lock nut
带锁紧装置或带自动止退装置的斩拌刀特殊锁紧器。
- 4.2.10
斩拌刀平衡器 cutter knife balancer
用于斩拌刀安装时专用刀具平衡调节装置。
- 4.2.11
斩拌锅 cutter bowl
斩拌机上用于储放斩切物料的不同容积的碗状容器，通常是单层的，也有夹层的。
- 4.2.12
斩拌锅清洗定位装置 cutter bowl cleaning positioning device
用于斩拌锅清洗时排水孔定位的自动控制装置。
- 4.2.13
斩拌机上料装置 bowl cutter lifter
安装在斩拌机或真空斩拌机上的肉料提升翻转装置。
- 4.2.14
斩拌机卸料装置 bowl cutter unloader
安装在斩拌机或真空斩拌机上的肉馅卸料排出装置。
- 4.2.15
斩拌刀逆向转动装置 Inverse device of cutter knife
斩拌机搅拌工作时控制斩拌刀逆向转动的装置。
- 4.2.16
斩拌绞肉机 mincer and cutter combined
分别具有绞肉和斩拌独立加工功能的一体组合设备。
- 4.2.17

绞肉机 meat mincer

分别有北美和欧洲两种不同绞肉刀具配置的用于把冷鲜肉绞切成不同大小颗粒的加工设备。

4.2.18

绞肉机绞龙 mincer propeller

用于把肉料螺旋送入绞肉腔，使绞切成不同大小颗粒的推肉绞龙。

4.2.19

双绞龙绞肉机 twin propeller meat mincer

分别有两种不同安装方式，且配置有两根推肉绞龙的把冷鲜肉绞切成不同大小颗粒的加工设备。

4.2.20

螺旋进料绞龙 spiral feed propeller

用于双绞龙绞肉机上把冷鲜肉螺旋送入绞肉腔的推肉绞龙。

4.2.21

搅拌绞肉机 mixing mincer

用于把小块冷鲜肉料预搅拌后再绞切成不同大小颗粒的加工设备。

4.2.22

绞肉机绞龙螺距 screw-pitch of mincer propeller

用于把冷鲜肉或冷冻肉送入绞肉腔，使绞切成不同大小颗粒肉馅的各种推肉绞龙的推板间螺距。

4.2.23

绞肉机绞刀安装轴头 stud of mincer propeller

安装在各种类型绞肉机的出料绞龙上，可更换的安装绞刀和孔板的带螺纹轴头。

4.2.24

单面四刃绞刀 enterprise style knife

安装在一刀一板北美结构绞肉机上的有四片刀翼的单面刀刃绞肉机绞刀。

4.2.25

四刃绞刀 four bladed knife

安装在二刀三板欧式结构绞肉机上的有四片刀翼的双面刀刃绞肉机绞刀。

4.2.26

多刃绞刀 multi bladed knife

有五片及以上刀翼的双面刀刃绞肉机绞刀。

4.2.27

刀片可拆换绞刀 replaceable bladed knife

绞肉机绞刀刀头可拆卸更换的不同刀翼的双面刀刃绞肉机绞刀。

4.2.28

齿型多刃绞刀 multi bladed knife withsawtooth

有五片以上刀翼，带锯齿型双面刀刃的绞肉机绞刀。

4.2.29

去筋腱绞刀 separating knife

各种类型的能在绞制过程中分离肉馅和肉类中筋腱的绞肉机专用绞刀。

4.2.30

预切孔板 precut plate

绞肉时第一块贴近肉原料的，具有单面或双面刃口的，用于预切肉料的孔板。

4.2.31

斜孔预切孔板 precut plate with inclined hole

绞肉时第一块贴近肉原料的，具有单面刃口的，用于预切肉料的斜孔孔板。

4.2.32

绞肉孔板 mincer plate

安装在预切孔板后与绞刀配套使用的不同规格绞肉孔板，出料孔径根据绞切要求选择。

4.2.33

斜孔绞肉孔板 mincer plate with inclined hole

安装在预切孔板后与绞刀配套使用的绞肉孔板，孔是斜的，出料孔径根据绞切要求选择。

4.2.34

去筋腱绞肉机 separating meat mincer

能在冷鲜肉料绞切过程中，分离肉馅和肉类中筋腱的绞肉机。

4.2.35

去筋腱调节器 separating adjuster

安装在去筋腱绞肉机上，在绞制过程中能调节所分离筋腱量的装置。

4.2.36

筋腱疏导管 tendon output tube

安装在去筋腱绞肉机上，用于绞制过程中把所分离筋腱疏导输出的管子。

4.2.37

冻肉绞肉机 frozen meat mincer

能将-18℃及以下的大块或小块冷冻肉原料直接绞切成不同颗粒的绞肉机。

4.2.38

冻肉绞肉机绞龙 propeller of frozen meat mincer

用于把已切碎冷冻肉料螺旋送入绞肉腔，使绞切成不同大小颗粒的推肉绞龙。

4.2.39

刨冻肉绞龙 frozen meat broken propeller

安装在冻肉绞肉机上，能将-18℃及以下的大块冷冻原料肉刨切粉碎成片状或小块状的绞龙。

4.2.40

刨冻肉绞肉机 frozen meat flaking mincer

能将-18℃及以下的大块冷冻肉原料刨切成小块状后直接绞切成不同大小颗粒的绞肉机。

4.2.41

刨冻肉刨刀 frozen meat plane knife

能将-18℃及以下的大块冷冻原料肉刨切成片状或小块状的刨刀。

4.2.42

绞肉机进料防护装置 protection device for mincer feed inlet

安装在绞肉机进料口的安全防护装置。

4.2.43

绞肉机出料口防护罩 protection device for mincer outlet

安装在绞肉机出料口的安全防护装置。

4.2.44

搅拌机 meat mixer

能把经预切、绞制或预斩切的各种原料馅与添加剂、香辛料等混合均匀的，单搅拌桨轴或双搅拌桨轴的，搅拌槽体固定的或可翻转的非真空搅拌设备。

4.2.45

翻转式搅拌机 rotary meat mixer

- 具有常规搅拌机功能,搅拌结束出料时搅拌槽能翻转的单搅拌桨轴或双搅拌桨轴的非真空搅拌设备。
- 4.2.46
真空搅拌机 vacuum meat mixer
具有常规搅拌机功能,且配带真空装置的搅拌设备。
- 4.2.47
单搅拌桨轴结构 single paddle mixing structure
搅拌槽体内只有一根不同结构搅拌桨轴的搅拌装置。
- 4.2.48
双搅拌桨轴结构 twin paddle mixing structure
搅拌槽体内有二根不同结构搅拌桨轴的搅拌装置。
- 4.2.49
蒸煮搅拌机 cooking mixer
具有常规搅拌机功能,搅拌槽体为夹层结构,带有蒸煮加热及相应控制装置的各类搅拌机。
- 4.2.50
双向搅拌机 reversing rotation mixer
搅拌槽体内有两个双向旋转搅拌桨,且旋转速度不一致的单搅拌桨轴搅拌机。
- 4.2.51
制冷搅拌机 chilling mixer
具有常规搅拌机功能,并带有瞬时强冷却及控制装置的各类搅拌机。
- 4.2.52
制冷搅拌机氮气控制装置 nitrogen inlet control device of chilling mixer
与制冷搅拌机连接的氮气自动输入控制装置。
- 4.2.53
制冷搅拌机氮气排出装置 nitrogen outlet control device of chilling mixer
液与制冷搅拌机连接的氮气自动排出控制装置。
- 4.2.54
搅拌机进料防护装置 protection device for mixer inlet
安装在搅拌机进料口不同形状的安全防护装置。
- 4.2.55
搅拌机出料防护罩 protection device for mixer outlet
安装在搅拌机出料口不同形状的安全防护装置。
- 4.2.56
铲刀式搅拌桨叶 wing mixing paddle
主要用于颗粒状肉馅搅拌的多用途搅拌桨叶结构。
- 4.2.57
带状螺旋搅拌桨叶 ribbon mixing paddle
适用于乳化状肉馅搅拌的外圈带状搅拌桨叶结构。
- 4.2.58
按摩搅拌桨叶 knead mixing paddle
适用于小块状肉料搅拌的“Z”型搅拌桨叶结构。
- 4.2.59
可拆卸搅拌桨轴结构 removable mixing axle structure
可频繁拆卸、清洗、易装的搅拌机搅拌桨轴结构。

4.2.60

乳化机 emulsifier

用于把绞制后的肉馅或类似食品进一步均质细切的粉碎设备。

4.2.61

立式乳化机 vertical emulsifier

馅料垂直方向进入离心乳化结构的细切乳化机。

4.2.62

卧式乳化机 horizontal emulsifier

馅料水平方向进入平面乳化结构的细切乳化机。

4.2.63

平面乳化结构 flat emulsifying structure

安装在卧式乳化机上，采用刀、板平面紧贴高速旋转细切的乳化结构。

4.2.64

离心乳化结构 centrifugal emulsifying structure

安装在立式乳化机上，通过内外刀圈紧贴高速离心旋转细切的乳化结构。

4.2.65

旋转乳化刀 rotary emulsifying knife

安装在离心乳化结构内的高速旋转细切乳化刀。

4.2.66

固定乳化刀 fastened emulsifying knife

安装在离心乳化结构内与旋转乳化刀产生细切的不旋转的乳化刀。

4.3 肉类成型、裹涂加工设备

4.3.1

肉制品裹涂加工设备 meat products coated equipment

用于各种肉制品裹浆、裹粉、裹面包屑的加工设备。

4.3.2

预上粉机 preduster

输送速度、铺粉厚度可以调整的，配有粉循环使用装置的，用于调理裹涂食品细粉预裹粉的设备。

4.3.3

螺旋送粉装置 powder spiral feeding device

用于预上粉机使用后的底粉，循环螺旋提升输送入储粉箱内的送粉装置。

4.3.4

振动撒粉装置 powder vibration dusting device

安装在预上粉机储粉箱出粉口，可调节撒粉量的振动撒粉装置。

4.3.5

回粉装置 powder returning device

安装在预上粉机底粉输送网带下部粉槽内，用于底粉循环使用的回粉输送装置。

4.3.6

余粉吹除装置 excess powder blowing device

安装在预上粉机出料口的多余粉吹除装置。

4.3.7

淋浆机 batter applicator

输送速度可调，产品裹浆用的浆料可循环使用，出口处多余浆料可吹除的，对产品进行“瀑布式”裹浆的设备。

4.3.8

输浆系统 batter transportation system

配置在淋浆机上的，能把浆料过滤后用泵回送至淋浆管的输浆装置。

4.3.9

浆料冷却冰槽 batter storage tank

配置在淋浆机上的，外夹层能储放碎冰，用于冷却浆料的浆料储存槽。

4.3.10

浸浆机 tempura dipper

输送速度可调，配有间距可调的上压带，产品裹浆用的浆料较浓，出口处多余浆料可吹除的，对产品进行“潜泳式”裹浆的设备。

4.3.11

浆料吹除装置 batter blowing device

安装在淋浆机或浸浆机出料口，把已裹浆产品的表面多余浆料吹除的装置。

4.3.12

打浆机 batter mixer

配置有冷却夹层或制冷装置的，用于制备淋浆机或浸浆机浆料的搅拌装置。

4.3.13

裹面包屑机 breading machine

输送速度、铺屑厚度可以调整的，带有面包屑循环使用装置的，用于调理裹涂食品裹干面包屑的设备。

4.3.14

裹湿面包屑机 wet breading machine

输送速度、铺屑厚度可以调整的，带有湿面包屑循环使用装置的，用于调理裹涂食品裹湿面包屑的设备。

4.3.15

螺旋送屑装置 bread crumbs spiral feeding device

将使用后的干面包屑用螺旋提升方式，循环输送入面包屑储放箱内的送屑装置。

4.3.16

带式簸箕送屑装置 wet crumbs belt dustpan feeding device

将使用后的湿面包屑用带式簸箕提升方式，循环输送入湿面包屑储放箱内的送屑装置。

4.3.17

回屑装置 crumbs returning device

安装在裹面包屑机下层的底屑输送网带屑槽内，用于面包屑循环使用的回屑输送装置。

4.3.18

余屑吹除装置 excess crumbs blowing device

安装在裹面包屑机出料口处，把已裹屑产品表面多余的面包屑吹除的装置。

4.3.19

压屑装置 crumbs pressing device

安装在裹面包屑机上部，可调节面包屑与食品间粘合的，用于产品表面铺屑后压屑的装置。

4.3.20

滚筒上粉机 spiral drum flour coating machine

输送速度可调的，用于不规则块、粒状食品表面裹粉、裹面包屑的螺旋滚筒型上粉设备。

4.3.21

滚筒上浆机 spiral drum batter coating machine

输送速度可调的，用于不规则块、粒状食品表面裹浆的螺旋滚筒型上浆设备。

4.3.22

裹冰衣机 ice garment coating machine

外接冷源后，能将水和空气混合形成雾状喷射到食品表面形成冰衣的裹冰设备。

5 肉制品加工设备

5.1 香肠加工设备

5.1.1

香肠加工设备 sausage processing equipment

用于各种香肠制品生产的加工设备。

5.1.2

蒸煮香肠加工生产线 cooking sausage processing line

用于经绞制、斩拌或搅拌、灌肠、蒸煮或烟熏后，需存放在0-4℃冷却库，在冷链下销售的香肠产品的成套加工设备。

5.1.3

手动灌肠机 manual filler

用手摇产生压力灌制香肠的装置。

5.1.4

液压灌肠机 hydraulic filler

用液压装置产生压力灌制香肠的设备。

5.1.5

气动灌肠机 pneumatic filler

用气压装置产生压力灌制香肠的设备。

5.1.6

真空灌肠机 vacuum filler

在真空状态下定量、分份、扭结灌制香肠，并能与打卡机、挂肠机、多原料灌装和成型装置等设备联动使用的香肠真空灌制设备。

5.1.7

灌肠机料斗 hopper of filler

配有导流装置的，安装在灌肠机上储放肉馅料的不同大小的储料容器。

5.1.8

叶片推肉系统 vanes pumpset filling system

灌肠机内用叶片转动曲线推动肉料的灌肠系统。

5.1.9 5.1.8

推肉叶片 blade of vanes pumpset

安装在灌肠机叶片推肉系统内，用于灌肠时推肉的活动式叶片。

5.1.10

双螺杆推肉系统 double screw filling system

灌肠机内用双螺杆转动推动肉料的灌肠系统。

5.1.11

输肉螺杆 meat screw

安装在灌肠机双螺杆推肉系统内，用于灌肠时推肉的输肉螺杆。

5.1.12

齿轮推肉系统 displacement pump filling system

灌肠机内用齿轮位移推动肉料的灌肠系统。

5.1.13

推肉齿轮 meat pusher gear

安装在灌肠机齿轮推肉系统内，用于灌肠时推肉的齿轮。

5.1.14

灌肠扭结器 twist linker

安装在灌肠机出料口，用于灌肠时肉馅自动定量分份的扭结装置。

5.1.15

灌肠托架 filling bracket

安装在灌肠扭结器上，用于香肠输出支撑的托架。

5.1.16

上肠衣器 natural casing spooler

用于把天然肠衣自动快速套上灌肠管的装置。

5.1.17

灌肠管 filling tube

安装在各种灌肠机上，采用不同肠衣灌制不同肉料、直径及用途的灌肠管。

5.1.18

扭结灌肠管 twist filling tube

安装在带扭结功能的灌肠机上，采用天然肠衣、纤维素肠衣或胶原蛋白肠衣，且灌制时能分份扭结的灌肠管。

5.1.19

打卡机用灌肠管 filling tube for clip machine

安装在灌肠机上，不能使用天然肠衣的，与自动打卡机连接使用的专用灌肠管。

5.1.20

肉料输送系统 meat pastepump system

一种用于与灌肠机、充填机、打卡机等设备相连接的输送肉料系统。

5.1.21

多原料灌装装置 multi-type meat paste filler

可同时把二种以上馅料灌制到同一个产品中的灌肠机。

5.1.22

手动打卡机 manual clipper

把已灌制肉馅的肠衣口，手动操控打铝卡的封口装置。

5.1.23

U型卡 U clip

用于已灌制肉馅的肠衣封口的，在设备上手动或半自动夹紧的“U”型铝卡。

5.1.24

铝丝 aluminium clip wire

用于已灌制肉馅的肠衣封口的，在设备上自动切断、成型、夹紧的打卡用成卷铝丝。

5.1.25

矩形卡 rectangular clips

用于已灌制肉馅的肠衣封口的，在设备上自动夹紧的打卡用矩型成卷铝卡。

5.1.26

挂肠绳扣 loop for sausage hanging

在打卡设备上能与铝卡一起夹紧的用于香肠悬挂的成卷挂绳。

5.1.27

卡扣夹紧装置 clamping device

用铝卡或铝丝对肠衣进行封口的夹紧装置。

5.1.28

气动拉伸打卡机 pneumatic stretching clipper

能在打卡前先把已灌制肉馅的肠衣拉紧，然后打卡的打卡设备。

5.1.29

自动打卡机 automatic clipper

与灌肠机配套使用的采用铝卡或铝丝夹紧肠衣封口的自动打卡设备。

5.1.30

半自动打卡机 semi-automatic clipper

与灌肠机配套使用的采用铝卡夹紧肠衣封口的半自动打卡设备。

5.1.31

自动灌装结扎机 automatic filling and clamping machine

与肉料输送系统配套使用，能自动肠衣体粘合、定量充填、两端封口结扎的灌肠设备。

5.1.32

香肠扎线机 sausage binding machine

与灌肠机配套使用的，用于直灌香肠灌制后分份扎线的单个或双个扎线头的香肠扎线设备。

5.1.33

肉类捆扎机 meat rope binder

用于各种香肠、肉块制品自动绑绳扎线的捆扎设备。

5.1.34

香肠高速扭结机 high-speed sausage twist machine

与灌肠机配套使用的，用于直灌香肠高速分份的扭结设备。

5.1.35

自动挂肠机 automatic sausage hanging machine

与灌肠机配套使用的，用于灌制后香肠挂杆的自动挂肠设备。

5.1.36

自动去肠衣机 automatic sausage peeler

自动去除用纤维素肠衣灌制的香肠肠衣的设备。

5.1.37

香肠去皮自动喷出装置 automatic peeling spray device

带切开纤维素肠衣刀片，能自动喷出香肠的装置。

5.1.38

香肠水淋冷却器 sausage drip cooler

香肠烟熏、蒸煮后，自动旋转喷淋水冷却香肠的装置。

5.1.39

香肠冷却箱 sausage cooling house

带有制冷系统的，用于香肠烟熏、蒸煮后快速降温的冷却设备。

5.1.40

香肠剪切机 sausage shearing machine

香肠烟熏、蒸煮、冷却后的自动剪切设备。

5.1.41

滚筒式香肠剪切机 sausage drum-type shearing machine

香肠烟熏、蒸煮、冷却后的滚筒式自动剪切设备。

5.2 蒸煮火腿加工设备

5.2.1

蒸煮火腿加工设备 cooking ham processing equipment

用于各种蒸煮火腿类制品生产的加工设备。

5.2.2

蒸煮火腿充填机 cooking ham filling machine

把滚揉腌制后的大块肉原料充填成型的蒸煮火腿灌装设备。

5.2.3

肉块充填机 meat block filling machine

把块肉原料充填成型的充填设备。

5.2.4

真空肉块充填机 vacuum meat block filling machine

把块肉原料真空状态下充填成型的充填设备。

5.2.5

肉类网套充填器 meat net stuffer

手工操作的，往类似肠衣的网套内充填肉类的充填器。

5.2.6

压模盖机 mould-cover press machine

压制各种不同形状蒸煮火腿或类似产品的模具和配套盖子的压盖设备。

5.2.7

模具定位装置 mould location device

各种不同形状模具和配套盖子在压制时的定位装置。

5.2.8

立式模具 vertical mould

肉料垂直放置并压制的模具。

5.2.9

卧式模具 horizontal mould

肉料水平放置并压制的模具。

5.3 酱卤肉制品加工设备

5.3.1

卤制机 marinating machine

能控制卤汤温度、卤制时间、肉料输送速度、汤料补充，出料口带有滤除汤水装置的连续式卤制加

工设备。

5.3.2

智能连续卤制机 automated marinating machine

能全自动输送定位不同的余水、卤制槽，设定和控制余水、卤制温度、卤制时间，能自动进行汤料补充，出料口带有冷却装置的智能化卤制加工设备。

5.3.3

恒温浸泡槽 soaking compartment

能控制温度和时间的，带有自动输出装置的，用于卤制产品浸泡入味的浸泡槽。

5.3.4

自翻网框式卤制机 marinating machine with mesh basket

能控制温度和时间的，带有自翻网框装卸料装置，且锅体可旋转的夹层式卤制机。

5.3.5

旋拌式卤制机 marinating machine with mixing lifter

能控制温度和时间的，带有可提升搅拌装置，且锅体可旋转的夹层式卤制机。

5.3.6

卤肉料预煮槽 pot-stewed meat precooker machine

能控制温度和时间的，用于各种卤肉原料余水的预煮设备。

5.3.7

卤水配制机

带有温度、时间控制和过滤装置的，用于煮制各种卤料的卤水配制机。

5.4 调理肉制品加工设备

5.4.1

调理肉制品加工生产线 prepare meat product processing line

用于各种成型、裹涂等调理食品预加工的成套加工设备

5.4.2

肉丸、肉饼类制品加工设备 meatball, and burger processing equipment

用于各种肉丸、肉饼类产品的成型、蒸煮、冷却的加工设备。

5.4.3

肉丸成型机 meatball moulding machine

采用变速双刀或单刀剪切成型制成不同大小肉丸的设备。

5.4.4

贡丸成型机 bowl cut meatball former

采用碗型切刀成型制成不同大小肉丸的设备。

5.4.5

包芯肉丸成型机 cored meatball former

可同时输送二种不同的馅料，采用变速双刀剪切成型制成不同大小包芯肉丸的设备。

5.4.6

肉丸挤出成型机 meatball extruder machine

可同时输送二种不同的馅料，采用变速挤压输出成型制成不同大小包芯肉丸的设备。

5.4.7

肉丸定型机 meatball shaping machine

可调控水温、肉丸输送速度，能将肉丸机成型后的肉丸立即用热水定型的设备。

5.4.8

肉丸水煮机 meatball boiler

可调控水温、肉丸输送速度，能将已定型的肉丸水煮成熟的设备。

5.4.9

肉丸拨轮装置 meatball paddle pushing device

肉丸定型机和肉丸水煮机配套组装的，用于拨动浮在水面上的肉丸往前运动的装置。

5.4.10

肉丸水冷却机 meatball water cooler

采用水或带制冷系统的冰水循环冷却，给煮制后肉丸降温的设备。

5.4.11

肉丸风冷却机 meatball air cooler

采用垂直冷风降温装置，将煮制后的肉丸冷却的单层输送设备。

5.4.12

多层侧风冷却机 multilayer crosswind cooler

给煮制后的肉丸用侧面冷风降温的多层冷却输送设备。

5.4.13

肉类成型机 forming machine

可用于多种不同馅料、形状、大小、厚度的肉饼、鸡块、土豆饼等食品成型的，模具可更换，成型和输送速度可调整，采用冲压结构成型的食品成型设备。

5.4.14

汉堡成型机 hamburger former

可用于多种不同馅料、形状、大小、厚度的肉饼、鸡块、土豆饼等食品成型的，模具可更换，成型和输送速度可调整，采用冲压结构成型的小型单饼台式成型设备。

5.4.15

肉类挤压成型机 meat extrusion forming machine

可用于多种不同馅料、形状、大小、厚度的肉饼、鸡块、土豆饼等食品成型的，模具可更换，成型和输送速度可调整，采用挤压结构成型的食品成型设备。

5.4.16

成型模具 forming mould

用于各种产品成型的模具。

5.4.17

成型模送料装置 mould feeding device

向成型模具内输送肉馅料的送料装置。

5.4.18

肉饼垫纸装置 paper feed system

肉饼成型脱模后的自动垫纸装置。

5.4.19

冷冻肉类成型机 frozen meat molding machine

采用不同的成型模具，将-18℃以上冷冻肉块高压挤压成型的成型设备。

5.5 肉制品油炸设备

5.5.1

肉制品油炸加工设备 meat products fried equipment

用于各种肉制品油炸的加工设备。

5.5.2

油炸机 frying machine

能调控食品油炸温度、时间、输送速度，可采用不同输送结构的，带灭火、过滤除渣、提升装置的，并配置有多处安全报警装置的，用于肉制品油炸的自动油炸设备。

5.5.3

油水分离油炸机 oil-water separation fryer

能调控食品油炸温度、时间、输送速度，可采用不同输送结构的，带灭火、提升装置的，并配置有多处安全报警装置的，上层是油、下层是水的，用于肉制品油炸的电加热自动油炸设备。

5.5.4

油位传感器 oil level sensor

安装在各种类型油炸机上的自动探测油槽内油位、补充油量，并安全报警的信息传感装置。

5.5.5

下压网带 pressing wire belt

安装在油炸机油炸带上面的，能把需油炸食品压入炸油中，并与油炸带同步往前输送食品的不锈钢网带。

5.5.6

油炸网带 fried wire belt

一种油炸机常用油炸带，有不同形状、规格和结构，工作时与下压网带一起将需油炸食品往前输送，并将油炸食品提升输出的不锈钢网带。

5.5.7

油炸板带 fried strip belt

一种为避免食品与不锈钢网带黏连或卡带而采用的特氟龙板带或不锈钢片镀特氟龙板带。可在油炸槽内整条使用，也可与油炸网带在同一油炸槽内同步分段组合使用，具有油炸网带相同功能。

5.5.8

带侧挡边油炸带 fried belt with flange

一种为避免油炸食品往油炸带二边侧漏而加装带侧挡边的油炸带。油炸网带和油炸板带均可加装侧挡边，但加装侧挡边后的油炸带不可在同一油槽内分段组合使用。

5.5.9

带挡条油炸带 fried belt with barrier strip

一种为避免圆形油炸食品提升输出时往回滚动而加装间距横向挡条的油炸带。油炸网带和油炸板带均可加装挡条。

5.5.10

上下网带调节装置 belt spacing adjustment

能调节下压网带和油炸带间距的装置，以适应不同厚度、直径产品的油炸和输送。

5.5.11

排渣装置 slag discharge device

油炸工作时能将沉淀在油炸机油槽内底部的油渣自动排出的带刮渣条的链式输送装置。

5.5.12

电加热油炸机 electric heating fryer

用电热管加热的油炸机。

5.5.13

- 导热油加热油炸机 thermal oil heating fryer**
用外接导热油加热的油炸机。
- 5.5.14
燃气加热油炸机 gas heating fryer
用外接燃气加热的油炸机。
- 5.5.15
淋油式油炸机 waterfall shower oil type fryer
在食品输送过程中，食品非浸入炸油中，而是对食品采用瀑布淋油方式油炸的油炸机。
- 5.5.16
真空油炸机 vacuum fryer
带有抽真空装置的，在真空状态下油炸食品的油炸机。
- 5.5.17
炸油循环过滤装置 oil circulation filter device
配置在油炸机上的，工作时能连续循环过滤炸油的粗颗粒过滤装置。
- 5.5.18
炸油自动补偿装置 oil automatic compensator
连接储油罐和油炸机，在油炸机工作油位降低时能自动补充油量的装置。
- 5.5.19
油炸机灭火报警装置 fire alarm device
安装在油炸机上盖内的，当产生明火时能自动报警和喷淋灭火的装置。
- 5.5.20
油炸输送机提升装置 fryer conveyor lifter
不同结构形式的，为方便检修和清洗而配置的用于油炸输送机和机盖整体提升的装置。
- 5.5.21
油炸锅 deep fryer
能调控油炸温度、时间的，用于小型或少量食品油炸的设备。
- 5.5.22
油水分离油炸锅 oil-water separation deep fryer
上层是油，下层是水，能调控油炸温度、时间的，用于小型或少量食品油炸的设备。
- 5.5.23
自动翻料油炸锅 fryer with tipping device
能调控油炸温度、时间的，并带有翻转出料装置的用于小型或少量食品油炸的设备。
- 5.5.24
炸油循环回路系统 oil circulation system
与油炸机、煎炸油过滤机、储油罐连接在一起的，配置有油泵的炸油循环回路组合系统。
- 5.5.25
煎炸油过滤机 frying oil filter
用多层过滤纸或运转过滤带把使用过的炸油精滤的循环油过滤设备。
- 5.5.26
煎炸油过滤纸 frying oil filter paper
安装在煎炸油过滤机内的，用于煎炸油过滤的特殊滤纸。
- 5.5.27
煎炸油过滤网带 frying oil strainer belt

安装在油炸机配套设备上的煎炸油精细过滤网带。

5.5.28

储油罐 oil storage tank

储放炸油的，带有保温装置和油液位显示的容器。

5.5.29

电加热保温装置 electric heating and insulation device

安装在储油罐上的，给储存炸油保温的自动加热装置。

5.5.30

油位显示管 oil level indicator

安装在储油罐上的显示油位的装置。

5.6 干肉制品加工设备

5.6.1

干肉制品加工设备 dried meat products processing equipment

用于各种肉松、肉干、肉条等干肉制品的加工设备。

5.6.2

拉丝机 cooked meat shredder

把已预煮的瘦肉料通过旋转拉丝辊拉成丝状或丝绒状的设备。

5.6.3

尖针型拉丝辊 needle type drawing roller

拉丝机上用于拉细丝的安装尖头型钉的拉丝辊筒。

5.6.4

平头型拉丝辊 flat head type drawing roller

拉丝机上用于拉粗丝的安装平头型钉的拉丝辊筒。

5.6.5

拉丝辊筒间距调节装置 drawing roller spacing adjustment device

根据拉丝粗细要求，能调节二个拉丝辊筒间距的调节装置。

5.6.6

打丝机 cooked meat beating machine

通过多级单一拉丝辊筒，把瘦肉料打碎的打丝设备。

5.6.7

混合调味机 seasoning mixer

调味料桶可调速，用气体或电加热，或不带加热，用于添加调味料和肉料混合，并干燥食品的螺旋混合调味设备。

5.6.8

螺旋翻料条 spiral turning blade structure

不同结构的，焊接在混合调味桶内用于阻挡需调味的不同食品，使之调味混合均匀的螺旋翻料条。

5.6.9

调味机加热装置 seasoning heating device

采用燃气加热或电加热，把食品加热后进行调味或干燥的装置。

5.6.10

炒松机 meat floss drier

用电加热或燃气加热，炒制肉松、肉丝的设备。

5.6.11

翻松挡板 scarifying baffle

不同结构的，安装在炒松容器内底部的，用于翻炒肉松的挡板装置。

5.6.12

搅拌煮锅 mix-cooking bowl

温度、时间、速度可调，带加热和搅拌装置的，用于食品炒制或煮制的设备。

5.6.13

翻炒桨 stir-fry blade

安装在搅拌煮锅内的，用全不锈钢或头部用特氟龙材料制成的翻炒食品的搅拌桨叶。

5.6.14

肉铺成型机 dried meat forming machine

将肉糜自动铺成薄层，且均匀涂抹的设备。

5.6.15

肉铺烘干机 dried meat drying machine

能控制温度、输送速度的连续式肉铺自动烘干设备。

5.7 发酵肉制品加工设备

5.7.1

发酵肉制品加工设备 fermented meat products processing equipment

用于各种发酵肉制品生产的加工设备。

5.7.2

发酵箱 fermentation house

带有加热、加湿、除湿、风循环等功能的，能控制温度、湿度、风速、风向和风量的，用于肉制品发酵的箱式或房式设备。

5.7.3

肉块揉搓按摩机 meat knead massager

用揉搓、挤压、按摩的方式松弛肉块，并排出肉块毛细血管中血水的设备。

5.7.4

盐料铺撒机 rubbing salting machine

配置有盐、香料混合装置，干、湿盐均能使用，还能控制盐料铺撒量，并将盐料均匀铺撒在肉块表面的设备。

5.7.5

脱盐机 desalting machine

采用喷气方式，把已铺盐肉块表面多余的腌制用盐和混合香料吹除的设备。

5.7.6

腌制挤压机 meat salting presser

在肉块腌制过程中能调节挤压力的设备。

5.7.7

火腿盐渍架 ham salting rack

用于火腿盐渍时，平铺摆放火腿的可移动的多层架子车。

5.7.8

萨拉米肠架子车 salami sausage rack

萨拉米肠发酵时，用于悬挂萨拉米肠的可移动架子车。

5.7.9

火腿盐渍槽 ham salting bin

用于火腿盐渍时，多层平铺摆放火腿的容器。

5.7.10

火腿清洗机 ham vertical washing machine

能控制热水温度，采用旋转高压喷水冲洗盐渍火腿表面的立式清洗机。

6 肉类加工辅助设备

6.1 辅助配套设备

6.1.1

鱼鳞冰制冰机 flake ice machine

生产鱼鳞冰的制冰设备。

6.1.2

雪花冰制冰机 snow ice maker

生产雪花冰的制冰设备

6.1.3

颗粒冰制冰机 cube ice machine

生产颗粒冰的制冰设备

6.1.4 4.1.4

储冰槽 ice tank

与制冰机配套的颗粒冰、鱼鳞冰和雪花冰储放槽。

6.1.5

磨刀机 knife sharpening machine

刃磨角度可调整的,用于不同斩拌刀、剔骨刀等刀具刃磨的专用设备。

6.1.6

斩拌刀固定板 plate for fixing bowl cutter knife

安装在磨刀机上，用于固定不同形状、大小斩拌刀的装置。

6.1.7

肉车秤 meat vehicle scale

用于国际通用标准肉车称重的设备。

6.1.8

称重传感器 weighing sensor

安装在肉车秤上的称重传感器。

6.1.9

称重显示器 weighting indicator

安装在肉车秤上的称重显示器。

6.1.10

肉车 meat vehicle

用于存放肉料的国际通用标准的120L、200L、300L肉车。

6.1.11

按摩肉车 massage meat vehicle

用于肉料搅拌按摩的圆弧底型肉车。

6.1.12

肉料腌制桶 stackable meat tank

可堆叠的，用于肉料储存或腌制的储肉容器。

6.1.13

肉类挂架车 meat hanging truck

带储水盘的，用于肉类悬挂冷却的可移动肉类挂车。

6.1.14

周转箱搬运车 box roller buggy

用于肉类加工车间内周转箱搬运的四轮小车。

6.1.15

地漏 floor drain

各种结构类型的肉类加工 车间专用排水地漏。

6.1.16

地沟 drainage channel and gratings

各种结构类型的肉类加工车间专用排水地沟和相应配套的地沟盖，可与地漏配套使用。

6.2 清洗消毒设备

6.2.1

肉类加工清洗消毒设备 cleaning and disinfection equipment for meat processing

用于肉类加工机器、设施、人员清洗、消毒的专用设备。

6.2.2

刀具消毒器 knife disinfector

安装在切肉工位或洗手池边，用于各种肉类切割、剔骨刀具热水消毒的设施。

6.2.3

刀具消毒箱 tool disinfection box

用于各种肉类切割、剔骨刀具消毒的紫外线小型消毒箱。

6.2.4

刀具消毒柜 tool disinfection cabinet

用于各种肉类切割、剔骨刀具集中存放消毒的紫外线大型消毒柜。

6.2.5

洗靴器 boots washer

安装在肉类加工车间进、出口的，各种类型、规格的自动洗水靴设备。

6.2.6

多功能洗靴器 multifunctional boots washer with access

安装在洁净度要求较高的肉类加工车间进口的，可用于洗手、干手、手消毒、洗水靴底，并配置门禁的多功能通道式清洗消毒设备。

6.2.7

靴底清洗机 shoe sole cleaner

安装在肉类加工车间进口的，用于靴底清洗的通道式清洗消毒设备。

6.2.8 4.2.8

手动洗靴器 manual boots washer

带电动靴底清洗毛刷辊和手动靴面清洗毛刷的小型水靴清洗设备。

6.2.9

干靴器 boots dryer

用于水靴清洗后的内部消毒、烘干设备。

6.2.10

干靴器出风装置 air-out device of boots dryer

干靴器上用于挂靴后出风干燥的风控装置。

6.2.11

洗箱机 box washer

温度、速度可调节的，用于喷淋清洗肉类周转箱、盘、板等用具的高压清洗设备。

6.2.12

旋转喷洗装置 rotating spray washing device

安装在洗箱机内，用于旋转喷淋清洗各种箱体、用具侧面的高压清洗装置。

6.2.13

摆动喷洗装置 swing spray washing device

安装在洗箱机内，用于摆动喷淋清洗各种箱体、用具内底面的高压清洗装置。

6.2.14

肉车清洗机 meat vehicle cleaner

用于标准肉车高压清洗的设备。

6.2.15

肉车旋转清洗装置 rotary cleaning device for meat vehicle

安装在肉车清洗机内，将肉车固定并旋转高压清洗的装置。

6.2.16

洗手盆 hand wash sinkes

安装在肉类加工车间内，用于手清洗的设施。

6.2.17

带消毒器洗手盆 hand wash sinkes with disinfectant

安装在肉类加工车间内，带消毒器或消毒槽的用于手清洗消毒的设施。

6.3 运输、输送设备

6.3.1

平面塑带输送机 plane plastic belt conveyor

不同宽度的，带或不带挡板的，可调节输送速度的用于肉类产品输送的平面塑带输送设备。

6.3.2

平面网带输送机 plane wire belt conveyor

不同宽度的，带或不带挡板的，可调节输送速度的用于肉类产品输送的平面不锈钢网带输送设备。

6.3.3

平面模块带输送机 plane modular belt conveyor

不同宽度的，带或不带挡板的，可调节输送速度的用于肉类产品输送的平面模块带输送设备。

6.3.4

平面多层输送机 plane multi-layer conveyor

不同材质、不同宽度的，可调节输送速度的用于肉类产品输送的平面多层输送设备。

6.3.5

斜坡提升输送机 inclined conveyor

不同宽度的，带或不带挡板的，可调节输送速度的用于肉类产品斜坡输送的塑带输送设备。

6.3.6

斜坡网带输送机 inclined wire belt conveyor

不同宽度的，带或不带挡板的，可调节输送速度的用于肉类产品斜坡输送的不锈钢网带输送设备。

6.3.7

斜坡模块带输送机 inclined modular belt conveyor

不同宽度的，带或不带挡板的，可调节输送速度的用于肉类产品斜坡输送的模块带输送设备。

6.3.8

托辊输送机 roller conveyor

不同材质、不同规格、不同类型的，采用无动力或带动力的，直线或弯道输送的，用于肉类周转箱或包装箱输送的辊筒输送机。

6.3.9

冷却输送机 cooling conveyor

不同材质、不同宽度的，可调节输送速度的用于肉类产品输送过程中冷却的平面输送设备。

6.3.10

多层冷却输送机 multi-layer cooling conveyor

不同材质、不同宽度的，可调节输送速度的，用于肉类产品冷却输送的平面多层输送设备。

6.3.11

输送带清洗装置 conveyor cleaning device

用于清洗、消毒各种类型输送带的清洗装置。

6.3.12

螺旋式提升输送机 inclined screw conveyor

用于垂直或倾斜螺旋输送肉类原料或产品的提升输送设备。

6.3.13

螺杆提升机 screw lifter

采用螺杆传动方式将物料提升的提升设备。

6.3.14

提升机移动机座 lifter undercarriage

可安装螺杆提升机，使之可整体移动的移动机座。

6.3.15

链式提升机 chain lifter

采用链条传动方式将物料提升的提升设备。

6.3.16

双立柱提升机 double column lifter

采用二根螺杆或二根链条传动的双立柱结构，将物料提升的提升设备。

6.3.17

液压提升机 hydraulic lifter

采用液压系统，将物料垂直提升的提升设备。

6.3.18

液压翻转式提升机 hydraulic turn-over lifter

采用液压系统，将物料提升翻转倾倒的提升设备。

6.3.19

气动提升机 pneumatic lifter

采用气压系统，将物料垂直提升的提升设备。

6.3.20

气动翻转式提升机 pneumatic turn-over lifter

采用气压系统，将物料提升翻转倾倒的提升设备。

6.3.21

单臂翻转式提升机 one-armed turn-over lifter

采用液压或气压系统，与斩拌机、真空滚揉机、绞肉机等设备组合配套使用的，将肉类物料提升翻转倾倒的提升设备。

索 引

征求意见稿暂不列出。
