



中华人民共和国国家标准

GB/T ×××××—202×

肉类食品加工机械 术语

Meat food machinery—Terminology

××××-××-××发布

××××-××-××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	III
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	2
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、滚揉加工设备	9
4.2 肉类斩拌、绞制、搅拌加工设备	11
4.3 肉类裹涂加工设备	15
4.4 肉制品成型加工设备	17
5 肉制品加工设备	18
5.1 香肠类肉制品加工设备	18
5.2 熏煮火腿加工设备	21
5.3 酱卤肉制品加工设备	22
5.4 肉制品油炸加工设备	22
5.5 干肉制品加工设备	25
5.6 发酵肉制品加工设备	25
6 肉类加工辅助设备	26
6.1 辅助配套设备	26
6.2 清洗消毒设备	27
6.3 运输、输送设备	28
索引	31

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、佛山市顺德区质量技术监督标准与编码所、成都大学、中国农业科学院农产品加工研究所、嘉兴大学、江苏大学、广州麦燕食品有限公司、漳州丸滋食品有限公司、轻工业杭州机电设计研究院有限公司、浙江鲨鱼食品机械有限公司、广东志伟妙卓智能机械制造有限公司。

本文件主要起草人：韩青荣、刘骞、许崇海、陈媛、王卫、张德权、徐杨、邹小波、黄庆标、林建民、吴成坤、林宗武、肖能武、肖光春、许弟春、张佳敏、王振宇、石吉勇、孙宗保、张国华、李小花、林佳敏。

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和定义。

本文件适用于肉类食品加工机械的生产、科研、教学及其他相关领域。

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

将冷冻肉进行解冻的设备。

3.1.2

热风循环解冻机 hot air circulation thawing machine

利用循环湿热风进行解冻的箱式解冻机(3.1.1)。

3.1.3

微波解冻机 microwave thawing machine

利用微波产生的电磁场进行连续解冻的解冻机(3.1.1)。

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进行连续解冻的隧道式解冻机(3.1.1)。

3.1.5

振动式水流解冻机 water shock thawing machine

利用高压水流冲击产生的震动进行解冻的槽式解冻机(3.1.1)。

注：主要用于小块状冷冻物料。

3.1.6

气泡翻滚解冻机 bubble thawing machine

利用压缩空气和循环水的冲击进行解冻的槽式解冻机(3.1.1)。

注：主要用于小块状冷冻物料。

3.1.7

解冻架车 thawing rack

用于箱式解冻机(3.1.1)内,放置大块冷冻原料的架子车。

3.2 肉类切割、挤压、分离加工设备

3.2.1

带锯机 **band saw**

以环状锯条为锯具,实现骨头、带骨肉、冷冻肉等切片、切段操作的锯割设备。

3.2.2

台式带锯机 **table band saw**

置于工作台上操作的小型带锯机(3.2.1)。

3.2.3

多锯条带锯机 **multi-blade band saw**

同一主轴上同时配置多条环状锯条并同时锯割的带锯机(3.2.1)。

3.2.4

全自动带锯机 **automatic band saw**

同时夹持多块带骨或冷冻肉料自动完成锯割、分份的带锯机(3.2.1)。

3.2.5

夹料装置 **clamping device**

全自动带锯机(3.2.4)上将肉料夹持固定的装置。

3.2.6

肉料推进装置 **feeding device**

全自动带锯机(3.2.4)上将肉料推入锯割区域的装置。

3.2.7

锯割推板 **feeding plate**

手动推送肉料锯割的部件。

3.2.8

锯割厚度定位装置 **sawing thickness positioning device**

调节肉料锯割厚度的定位器。

3.2.9

圆盘锯 **circular saw**

以圆盘形锯片为锯具,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 positioner for sawing**

利用激光进行锯割定位的装置。

3.2.11

紧急制动装置 **emergency braking device**

出现安全故障时,锯割设备实现紧急停机的装置。

3.2.12

锯条张紧装置 **saw blade tensioning device**

调节和保持带环状锯条松紧程度的装置。

3.2.13

自动分份带锯机 **auto portioning band saw**

垂直进料,锯切厚度可调,将冻肉自动分份锯切的带锯机(3.2.1)。

3.2.14

自动分份圆盘锯 auto portioning circular saw

水平进料,锯切厚度可调,将冻肉或带骨肉制品自动分份的圆盘锯(3.2.9)。

3.2.15

砍排机 portion cutter

砍切猪大排及类似畜肉肉排的设备。

3.2.16

肉块固定爪 meat fixing claw

砍排机(3.2.15)推进器上用于夹紧、固定猪大排或类似肉块的装置。

3.2.17

切片机 slicer

通过圆盘切刀或垂直切刀将肉料切割成平均整齐片状的机器。

3.2.18

斜切机 inclined slicer

斜向切片机

将肉料斜向切割的切片机(3.2.17)。

3.2.19

自动堆叠切片机 automatic stacking slicer

将肉料进行切割、垂直码放并计数的切片机(3.2.17)。

3.2.20

切片切丝机 meat slicing shredder

通过刀组更换组合,用于肉料切片或切丝的机器。

3.2.21

切片切丝刀组 knife group device for meat slicing shredder

通过机械方式将切片刀、切丝刀装夹在一起的组件。

3.2.22

导向栅板 guide grating plate

肉类加工机械上,用于肉片、肉丝、肉块等出料导向的装置。

3.2.23

压肉架 movable presser for slicer

切片时用以固定肉料并将肉料推向切刀的装置。

3.2.24

肉类智能切割机 intelligent portion cutter

通过自动扫描、补偿智能程序,对冷鲜肉原料进行精确切割的设备。

3.2.25

水平多层分切机 horizontal multilayer slicing machine

单层或多层、水平分切冷鲜肉原料的自动切片机(3.2.17)。

3.2.26

斜面多层分切机 inclined multilayer slicing machine

单层或多层、斜面分切冷鲜肉原料的自动切片机(3.2.17)。

3.2.27

切丁机 dicer

用于将无骨冷鲜肉原料切割成丁、条状肉料的机器。

3.2.28

切丁机横向切刀架 transverse knife rest of dicer

安装在切丁机(3.2.27)上,横向运动的切刀组件。

3.2.29

切丁机竖向切刀架 vertical knife rest of dicer

安装在切丁机(3.2.27)上,竖向运动的切刀组件。

3.2.30

切丁机砍刀 cut-off knife of dicer

安装在切丁机(3.2.27)上,用于定长切断肉料的刀具。

3.2.31

切条机 meat strip cutter

将大块冷鲜肉原料切成一定规格条状的机器。

3.2.32

切块机 block cutter

将鸡、鸭或类似原料切割成一定规格块状的机器。

3.2.33

肉排断筋机 steak tendon breaking machine

割断或扎断肉排中筋腱的机器。

3.2.34

双面刀痕肉排断筋机 steak tendon breaking machine with double-sided cutting mark

在肉排上留下双面切刀痕的肉排断筋机(3.2.33)。

3.2.35

肉排挤压嫩化机 meat steak squeezing tenderizer

利用尖齿型挤压刀辊对肉料进行嫩化处理的机器。

3.2.36

压肉机 meat presser

将肉料挤压成不同厚度肉片状的成型设备。

3.2.37

压肉机成型模具 mold of meat presser

安装在压肉机(3.2.36)顶出板上,通过压缩作用,将原料肉块压成片状肉块的模具。

3.2.38

压排机 meat flattening machine

将无骨冷鲜肉在输送过程中通过机械挤压制成同一厚度肉排的机器。

3.2.39

压排机输送带 conveyor belt of meat flattening machine

安装在压排机(3.2.38)上,对称压制和输送肉排的装置。

3.2.40

压肉厚度调节装置 meat flattening thickness adjusting device

安装在压排机(3.2.38)上,调节压肉厚度的装置。

3.2.41

去皮机 skinning machine

去除冷鲜原料肉皮质及脂肪的机器。

3.2.42

去筋膜机 muscle membrane derinding machine

去除冷鲜原料瘦肉表面筋膜的机器。

3.2.43

冻肉刨片机 frozen meat flaker

将大块冷冻原料肉刨切成片的机器。

3.2.44

刨片厚度调节装置 flaking thickness adjusting device

安装在冻肉刨片机(3.2.43)上调节冻肉块刨切厚度的装置。

3.2.45

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机器。

3.2.46

冻肉块进料提升装置 frozen meat block feeding lifter

安装在冻肉切割机(3.2.45)上,将大块冷冻肉原料输送进入冻肉切割机(3.2.45)的装置。

3.2.47

切割厚度调节装置 cutting thickness adjusting device

安装在冻肉切割机(3.2.45)上,调节大块冷冻原料肉切割厚度的装置。

3.2.48

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、骨的机器。

3.2.49

骨肉分离推进装置 deboning 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。

3.2.50

骨肉挤压分离装置 deboning extrusion device

将经过螺旋挤压粉碎的不同细度的带骨碎肉进行骨、肉分离的装置。

3.3 肉类熏、煮、烘、烤热加工设备

3.3.1

烘箱 drying chamber

加热温度不高于 100 °C 的用于烘制肉制品的箱式干燥设备。

3.3.2

烘房 drying house

加热温度不高于 100 °C 的用于烘制大产量肉制品的大型房式干燥设备。

3.3.3

烤箱 oven

加热温度不低于 100 °C 的用于烤制肉制品的箱式设备。

3.3.4

除湿器 dehumidifier

在贮藏、熏制、烘制和发酵等过程中,将湿度较高的工作环境保持在可控的相对湿度的设备。

3.3.5

加湿器 humidifier

在贮藏、熏制、烘制和发酵等过程中,将湿度较低的工作环境提高空气湿度的设备。

3.3.6

加热器 heater

利用可控的热介质或电加热元件等提高温度的装置。

3.3.7

烘干装置 drying unit

利用可控的均匀热风干燥食品的装置。

3.3.8

风循环装置 air circulation unit

利用风机吹风形成循环热风的装置。

3.3.9

摆风装置 swing device

调节风机吹风出口风向的装置。

3.3.10

烟熏箱 smoking chamber

将肉制品进行干燥、烟熏、蒸煮等发色、熟成处理的箱式设备。

3.3.11

冷熏箱 cold smoking chamber

在温度不超过 25 ℃ 环境下对肉制品进行干燥、熏制的箱式设备。

3.3.12

糖熏箱 sugar smoking chamber

用食糖发烟熏制肉制品的箱式设备。

3.3.13

连续式烟熏冷却机 continuous smoking, cooking and cooling combiner

对肉制品进行干燥、烟熏、蒸煮和冷却等连续发色、熟成处理的联合体设备。

3.3.14

烟熏车 smoking vehicle

烟熏箱(3.3.10)等设备内,用于挂置、搁放肉制品的架子车。

3.3.15

香肠挂杆 sausage smoke sticks

烟熏车(3.3.14)等设施上挂置香肠的杆件。

3.3.16

培根挂钩 bacon hanger

加工培根时,用于挂置培根的钩子。

3.3.17

温湿度控制器 temperature and humidity controller

烟熏箱(3.3.10)、烘箱(3.3.1)等热加工设备内调节温度、湿度的装置。

3.3.18

发烟器 smoke generator

与烟熏箱(3.3.10)配套的,点燃木屑、木粒或木块,并产生烟雾的装置。

3.3.19

液熏装置 liquid-smoking device

安装在部分烟熏箱(3.3.10)内,将烟熏液喷洒到食品表面的装置。

3.3.20

液熏喷淋机 liquid-smoking sprayer

将烟熏液雾化、喷洒到食品表面的机器。

3.3.21

烟过滤器 smoke filter

过滤发烟器(3.3.18)产生的熏烟灰尘的装置。

3.3.22

烟水雾过滤装置 smoke spray filter

熏烟进入烟熏箱(3.3.10)前,通过水雾吸附作用过滤熏烟细微灰尘的装置。

3.3.23

蒸烤箱 steam oven

在烤制过程中通过控制蒸汽输入量,调节肉制品水分含量的烤箱(3.3.3)。

3.3.24

蒸煮机 steam cooking tunnel

利用蒸汽雾化或热水喷淋连续蒸煮熟化肉制品的隧道式热加工设备。

3.3.25

蒸箱 cooking chamber

利用蒸汽完成肉制品熟制的箱式设备。

3.3.26

蒸车 cooking vehicle

蒸箱(3.3.25)内用于挂、搁肉制品的架子车。

3.3.27

箱门互锁装置 door interlocking device

使蒸箱(3.3.25)、烟熏箱(3.3.10)等箱式设备前后门不能同时打开的装置。

3.3.28

包装袋除水装置 packing bag water removal device

利用热风吹除清洗、蒸煮、杀菌等工序后肉制品包装袋表面水分的装置。

3.3.29

冷却箱 cooling chamber

快速降低热加工后肉制品温度的箱式设备。

3.3.30

蒸煮桶 cooking vat

用于肉制品水煮或卤煮的槽型设备。

3.3.31

电加热蒸煮桶 electric heating cooking vat

采用电能作为加热源的蒸煮桶(3.3.30)。

3.3.32

导热油加热蒸煮桶 thermal oil heating cooking vat

采用导热油传递热能的蒸煮桶(3.3.30)。

3.3.33

蒸汽加热蒸煮桶 steam heating cooking vat

采用蒸汽作为加热源的蒸煮桶(3.3.30)。

3.3.34

冷却桶 cooling vat

常温水冷却桶

通过常温水的循环降低热加工后肉制品温度的槽型设备。

3.3.35

冰水冷却机 ice water cooling machine

通过冰水的循环流动降低热加工后肉制品温度的设备。

3.3.36

烘烤机 baking machine

利用热源烘烤工艺,连续熟制肉制品的隧道式机器。

3.3.37

蒸汽烘烤机 steam type baking machine

通过控制蒸汽输入量来烤制过程中调节肉制品水分含量的烘烤机(3.3.36)。

3.3.38

热风烘烤机 hot wind type baking machine

通过控制热风循环输入量来调节烤制过程中肉制品水分含量的烘烤机(3.3.36)。

3.3.39

螺旋烘烤机 spiral baking machine

通过控制热源,并采用螺旋送料方式输送肉制品的大型箱式烘烤机。

3.3.40

微波干燥机 microwave dryer

通过微波发生器提供的辐射能烘干肉干制品的机器。

3.3.41

远红外干燥机 far infrared dryer

通过红外发生器提供的辐射能烘干肉干制品的机器。

3.3.42

热收缩机 heat shrinker

通过可控热风或热水将肉制品包装袋薄膜快速收缩的设备。

3.3.43

巴氏灭菌机 pasteurizer

采用巴氏灭菌工艺对肉制品进行杀菌的设备。

3.3.44

水淋灭菌机 rain-shower pasteurizer

采用连续水淋方式对肉制品进行杀菌的巴氏灭菌机(3.3.43)。

3.3.45

二次灭菌线 secondary pasteurization unit

由巴氏灭菌机(3.3.43)、冰水冷却机(3.3.35)和包装袋除水装置(3.3.28)组成,将产品包装后的包装袋再次进行自动杀菌的成套装置。

4 肉类预加工设备

4.1 肉类注射、嫩化、滚揉加工设备

4.1.1

盐水配制机 **brine mixer**

将食盐等可溶性食品添加剂、香辛料与水搅拌均匀,配制成可注射盐水的机器。

4.1.2

盐水混合器 **brine circulating mixer**

利用水流循环方式将食盐等可溶性食品添加剂与水进行搅拌混合的装置。

4.1.3

盐水喷射管 **brine spray pipe**

通过喷射方式提高盐水储存桶内盐水混合溶解均匀度的装置。

4.1.4

盐水注射器 **manual brine injector**

将盐水均匀注入肉料的手动器械。

4.1.5

盐水注射机 **brine injector**

采用机械传动、气动或液压传动等方式将盐水均匀注入肉料的机器。

4.1.6

注射针 **injector needle**

安装在盐水注射器(4.1.4)或盐水注射机(4.1.5)上,扎入肉料中进行注射的器具。

4.1.7

高压盐水注射机 **high pressure brine injector**

注射压力超过 1.0 MPa 的盐水注射机(4.1.5)。

4.1.8

带骨注射装置 **injection unit for bone-in meat**

将盐水注入未剔骨肉料的装置。

4.1.9

气动注射装置 **pneumatic injection unit**

通过压缩空气机构产生的压力,将盐水注入肉料的装置。

4.1.10

液压注射装置 **hydraulic injection unit**

通过液体动力机构产生的压力,将盐水注入肉料的装置。

4.1.11

机械注射装置 **mechanical injection unit**

通过机械机构产生的压力,将盐水注入肉料的装置。

4.1.12

触肉出水注射装置 **touch injection system**

当注射针尖接触肉料时,开始将盐水注入原料肉的装置。

4.1.13

齿板式送肉装置 **tooth plate meat feeding device**

安装在盐水注射机(4.1.5)上的齿板式步进输肉装置。

4.1.14

网带式送肉装置 wire belt meat feeding device

安装在盐水注射机(4.1.5)上的网带式自动步进输肉装置。

4.1.15

嫩化机 tenderizer

通过切割、刀扎或挤压等机械方式,增加肉料表面积的机器。

4.1.16

扎入式嫩化机 punching tenderizer

采用针型嫩化刀的嫩化机(4.1.15)。

4.1.17

嫩化深度调节装置 tenderizing depth adjustment device

安装在嫩化机(4.1.15)上用于调节原料肉表面切割或挤压扎入深度的装置。

4.1.18

齿形嫩化刀 toothed tenderizing knife

完成嫩化工序的齿状圆片刀具。

4.1.19

挤压嫩化辊 extrusion roll for tenderizing

完成嫩化工序的带尖角的圆柱形轴辊。

4.1.20

针型嫩化刀 precision-sharpened tenderizing knife

完成嫩化工序的针状刀具。

4.1.21

真空滚揉机 vacuum tumbler

在真空状态下,通过滚揉方式腌制肉料提升肉料嫩度和出品率的机器。

4.1.22

滚揉桶 tumbling barrel

真空滚揉机(4.1.21)上储存肉料的桶装容器。

4.1.23

水平滚揉结构 horizontal tumbling structure

真空滚揉机(4.1.21)上的滚揉桶(4.1.22)水平放置,采用“摔打”工作方式的滚揉结构。

4.1.24

倾斜滚揉结构 inclined tumbling structure

真空滚揉机(4.1.21)上的滚揉桶(4.1.22)倾斜放置,采用“推拿”“按摩”工作方式的滚揉结构。

4.1.25

真空制冷滚揉机 cooled vacuum tumbler

冷媒在滚揉桶(4.1.22)壁夹层内循环的真空滚揉机(4.1.21)。

4.1.26

真空制冷搅拌滚揉机 vacuum tumbler with cooled mixer

滚揉桶(4.1.22)不旋转,冷媒在搅拌轴和桨叶夹层内循环的、具有搅拌功能的真空滚揉机(4.1.21)。

4.1.27

呼吸式滚揉 breathing tumbling

通过控制,滚揉桶(4.1.22)内部在真空和常压下变换工作状态,类似于人“呼吸”过程的真空滚揉方式。

4.1.28

变压滚揉 allobaric tumbling

通过控制,滚揉桶(4.1.22)内部压力呈周期性变化的真空滚揉方式。

4.1.29

充氮滚揉 nitrogen tumbling

滚揉桶(4.1.22)内抽真空后充入氮气降温的滚揉方式。

4.1.30

冻肉缓化滚揉 frozen meat defrosting tumbling

滚揉桶(4.1.22)内通过热传递作用使冷冻肉料缓慢解冻的滚揉方式。

4.1.31

反转出料装置 turn-back discharging device

推送或提升滚揉桶(4.1.22)后端并反向转动完成肉料排出的装置。

4.1.32

移动式吸料槽 mobile charging trough

安装在可移动装置中的通过负压作用吸入肉料的槽型容器。

4.1.33

移动式斜坡输送机 mobile slope conveyor

安装在可移动装置中的将肉料倾斜提升至大型滚揉桶(4.1.22)进料口的输送机。

4.1.34

搅拌按摩机 mixer massager

在常压状态下,通过搅拌按摩方式腌制肉料,使原辅料充分混合均匀,提升肉料嫩度和出品率的机器。

4.1.35

真空搅拌按摩机 vacuum mixer massager

在真空状态下,通过搅拌按摩方式腌制肉料,使原辅料充分混合均匀,提升肉料嫩度和出品率的机器。

4.1.36

真空制冷搅拌按摩机 cooled vacuum mixer massager

冷媒在搅拌按摩桶壁夹层内循环的真空搅拌按摩机(4.1.35)。

4.1.37

调味按摩机 meat seasoning massager

在常压状态下,通过双螺旋结构搅拌按摩桶的旋转,对加工后小块状冷鲜肉进行调味和嫩化的机器。

4.2 肉类斩拌、绞制、搅拌加工设备

4.2.1

斩拌机 bowl cutter

对肉料及辅料进行斩切、搅拌、乳化的机器。

注:高速斩拌机具有细切乳化的功能。

4.2.2

真空斩拌机 vacuum bowl cutter

在真空状态下工作的斩拌机(4.2.1)。

4.2.3

斩拌刀 bowl cutter knife

用于肉类原料或类似食品斩切、搅拌、乳化的刀具。

4.2.4

多刃斩拌刀 multi blade bowl cutter knife

用于斩切颗粒肠馅具有多个刃口的斩拌刀(4.2.3)。

4.2.5

可调节斩拌刀 adjustable bowl cutter knife

调节刀尖与斩拌锅间隙的斩拌刀(4.2.3)。

4.2.6

斩拌刀锁紧装置 cutter knife lock nut

将斩拌刀(4.2.3)锁紧或自动止退的安全装置。

4.2.7

斩拌刀平衡器 cutter knife balancer

调节斩拌刀(4.2.3)安装位置使其组装后达到静态平衡的装置。

4.2.8

斩拌锅 cutter bowl

斩拌机(4.2.1)上用于放置斩切物料的碗状容器。

注：斩拌锅通常是单层，也有夹层的。

4.2.9

绞肉机 mincer

将冷却肉绞切成均匀颗粒的机器。

注：绞肉机分为北美结构(一刀一板)和欧洲结构(两刀三板)。

4.2.10

绞肉绞龙 mincer auger

绞肉腔内具有推动肉料往前运动并带动绞刀绞切的螺旋。

4.2.11

双绞龙绞肉机 twin auger meat mincer

配置有两根推肉绞龙的绞肉机(4.2.9)。

4.2.12

进料绞龙 feed auger

双绞龙绞肉机(4.2.11)上将肉料推入绞肉腔的螺旋。

4.2.13

斩拌绞肉机 combination of mincer and cutter

分别具有绞肉和斩拌独立加工功能的一体组合设备。

4.2.14

搅拌绞肉机 mixing mincer

具有预搅拌功能的绞肉机(4.2.9)。

注：适用于小块冷鲜肉料的加工。

4.2.15

绞肉机绞刀安装轴头 stud of mincer auger

绞肉绞龙(4.2.10)上安装绞刀和孔板的、可更换的螺纹轴头。

4.2.16

单面四刃绞刀 enterprise style knife

在北美结构绞肉机(4.2.9)上使用,单侧有四片刀翼的绞刀。

4.2.17

四刃绞刀 four-bladed knife

在欧洲结构绞肉机(4.2.9)上使用,两侧各有四片刀翼的绞刀。

4.2.18

多刃绞刀 multi blade knife

在欧洲结构绞肉机(4.2.9)上使用,两侧各有五片及以上刀翼的绞刀。

4.2.19

齿型多刃绞刀 multi blade knife with sawtooth

锯齿形状的多刃绞刀(4.2.18)。

4.2.20

去筋腱绞刀 separating knife

绞肉过程中分离肉馅中筋腱的绞刀。

4.2.21

预切孔板 precut plate

绞肉机(4.2.9)上贴近肉料腔的切肉出料方向安装的第一块绞肉孔板。

4.2.22

斜孔预切孔板 precut plate with inclined hole

单刃的、倾斜孔眼的预切孔板(4.2.21)。

4.2.23

绞肉孔板 mincer plate

控制绞切出料口肉粒大小的孔板。

4.2.24

斜孔绞肉孔板 mincer plate with inclined hole

倾斜孔眼的绞肉孔板(4.2.23)。

4.2.25

去筋腱绞肉机 separating mincer

在冷却肉料绞切过程中,分离肉馅中筋腱的绞肉机(4.2.9)。

4.2.26

去筋腱调节器 tendon separating adjuster

去筋腱绞肉机(4.2.25)出料口调节筋腱分离量的装置。

4.2.27

筋腱疏导管 tendon output tube

去筋腱绞肉机(4.2.25)出料口疏通并输出所分离筋腱的管件。

4.2.28

冻肉绞肉机 frozen meat mincer

直接绞切-18℃及以上冷冻肉的绞肉机(4.2.9)。

4.2.29

刨冻肉绞龙 frozen meat flaking auger

安装在冻肉绞肉机(4.2.28)上,将-18℃及以上的大块冷冻原料肉刨切粉碎成片状或小块状的进

料绞龙(4.2.12)。

4.2.30

刨冻肉绞肉机 frozen meat flaking mincer

将-18℃及以上冷冻肉原料刨切成小块后再进行绞切的绞肉机(4.2.9)。

4.2.31

刨冻肉刨刀 frozen meat flaking knife

将-18℃及以上冷冻肉原料刨切成片状或小块状的刀具。

4.2.32

搅拌机 meat mixer

将经预切、绞制或预斩切的原料馅与添加剂、香辛料等混合均匀的机器。

注：搅拌机按结构分为单搅拌桨轴和双搅拌桨轴，按操作工况分为真空和非真空，按出料方式分为固定式出料和翻转式出料。

4.2.33

翻转式搅拌机 rotary meat mixer

搅拌结束出料时搅拌槽能翻转的搅拌机(4.2.32)。

4.2.34

真空搅拌机 vacuum meat mixer

配有真空装置的搅拌机(4.2.32)。

4.2.35

单搅拌桨轴装置 single paddle mixing device

搅拌槽体内只有一根不同结构搅拌桨轴的搅拌装置。

4.2.36

双搅拌桨轴装置 twin paddle mixing device

搅拌槽体内有两根不同结构搅拌桨轴的搅拌装置。

4.2.37

蒸煮搅拌机 cooking mixer

搅拌槽体为夹层结构，带有蒸煮加热功能的搅拌机(4.2.32)。

4.2.38

双向搅拌机 bi-directional 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结构的搅拌机(4.2.32)。

4.2.39

制冷搅拌机 chilling mixer

配有瞬时强冷却及温度控制装置的搅拌机(4.2.32)。

4.2.40

铲刀式搅拌桨叶 wing mixing paddle

用于颗粒状肉馅搅拌的，与搅拌槽体内壁间隙较小、形状像铲刀的桨叶。

4.2.41

带状螺旋搅拌桨叶 ribbon mixing paddle

用于乳化状肉馅搅拌的，搅拌轴外圈焊有单头或双头螺旋带的桨叶。

4.2.42

按摩搅拌桨叶 knead mixing paddle

用于小块状肉料搅拌的“Z”字形的桨叶。

4.2.43

乳化机 meat emulsifier

将绞制后的肉馅或类似食品进行均质细切的设备。

4.2.44

立式乳化机 vertical emulsifier

馅料垂直方向进入离心乳化结构(4.2.47)的乳化机(4.2.43)。

4.2.45

卧式乳化机 horizontal emulsifier

馅料水平方向进入平面乳化结构(4.2.46)的乳化机(4.2.43)。

4.2.46

平面乳化结构 flat emulsifying structure

安装在卧式乳化机(4.2.45)上,采用刀、板平面紧贴高速旋转细切的机构。

4.2.47

离心乳化结构 centrifugal emulsifying structure

安装在立式乳化机(4.2.44)上,通过内外刀圈紧贴高速离心旋转细切的机构。

4.2.48

旋转乳化刀 rotary emulsifying knife

安装在离心乳化结构(4.2.47)内的高速旋转细切的刀具。

4.2.49

固定乳化刀 fastened emulsifying knife

安装在离心乳化结构(4.2.47)内的固定、不旋转的刀具。

4.3 肉类裹涂加工设备

4.3.1

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

用于肉制品表面进行均匀挂浆,包裹面粉、面包屑或类似辅料的设备。

4.3.2

预上粉机 preduster

在食品表面均匀撒上一层薄薄的淀粉或混合粉的机器。

4.3.3

螺旋送粉装置 powder spiral feeding device

利用螺旋杆的转动将预上粉机(4.3.2)撒粉使用后的底粉循环输送入储粉箱的装置。

4.3.4

振动撒粉装置 powder vibration dusting device

安装在预上粉机(4.3.2)储粉箱出粉口,通过振动作用对食品进行均匀撒粉的装置。

4.3.5

回粉装置 powder returning device

安装在预上粉机(4.3.2)下部底粉槽内,推动底粉循环使用的输送装置。

4.3.6

余粉吹除装置 excess powder blowing device

安装在预上粉机(4.3.2)出料口,通过压缩空气吹扫,去除食品表面多余粉料的装置。

4.3.7

上浆机 starching machine

在食品表面裹涂浆料的机器。

4.3.8

淋浆机 batter applicator

采用“瀑布”淋浆方式进行裹浆的上浆机(4.3.7)。

4.3.9

输浆系统 batter transportation system

配置在淋浆机(4.3.8)上的,将浆料过滤后用泵送至淋浆管的装置。

4.3.10

浆料冷却槽 batter cooling tank

配置在淋浆机(4.3.8)上的,储存冷却浆料用碎冰的容器。

4.3.11

浸浆机 tempura dipper

采用“潜泳”浸浆方式进行裹浆的上浆机(4.3.7)。

4.3.12

浆料吹除装置 batter blowing device

安装在淋浆机(4.3.8)和浸浆机(4.3.11)出料口,用风刀吹除已裹浆产品表面多余浆料的装置。

4.3.13

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(4.3.8)或浸浆机(4.3.11)浆料的搅拌设备。

4.3.14

裹面包屑机 breading machine

裹干面包屑机

在食品表面裹上一层干面包屑的机器。

4.3.15

裹湿面包屑机 wet breading machine

在食品表面裹上一层湿面包屑的机器。

4.3.16

螺旋送屑装置 breadcrumbs spiral feeding device

将使用后的干面包屑用管道螺旋提升方式,循环输送入面包屑储放箱内的装置。

4.3.17

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装置。

4.3.18

回屑装置 crumbs returning device

安装在裹面包屑机(4.3.14)下层屑槽内,输送面包屑循环使用的装置。

4.3.19

余屑吹除装置 excess crumbs blowing device

安装在裹面包屑机(4.3.14)出料口处,将已裹屑产品表面多余的面包屑吹除的装置。

4.3.20

压屑装置 crumbs pressing device

安装在裹面包屑机(4.3.14)上部,调节面包屑与食品间黏合程度的装置。

4.3.21

螺旋滚筒上粉机 spiral drum flour coating machine

采用螺旋滚筒结构进行裹粉、裹面包屑的机器。

注：适用于形状复杂、不规则块、粒状食品表面的裹粉。

4.3.22

滚筒上浆机 spiral drum batter coating machine

采用螺旋滚筒结构进行裹浆的机器。

注：适用于形状复杂、不规则块、粒状食品表面的裹浆。

4.3.23

裹冰衣机 ice coating machine

将水和空气混合形成雾状喷射到经过冷冻的食品表面快速形成一层冰衣的设备。

4.4 肉制品成型加工设备

4.4.1

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

生产经滚揉(或不滚揉)、切断(或绞制)、混合搅拌(或不混合)、成型(或预热处理)等工艺处理而成肉制品的成套设备。

4.4.2

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

生产经预加工、成型、蒸煮、冷却工艺处理而成丸类、饼类肉制品的设备。

4.4.3

肉丸成型机 meatball forming machine

采用变速双刀或单刀剪切成型方式,生产丸状肉制品的设备。

4.4.4

贡丸成型机 bowl type knife meatball forming machine

采用碗型切刀成型方式,生产丸状肉制品的设备。

4.4.5

包芯肉丸成型机 cored meatball forming machine

同时输送两种不同的馅料,采用变速双刀剪切成型方式生产包芯肉丸制品的设备。

4.4.6

肉丸挤出成型机 meatball forming extruder

同时输送两种不同的馅料,采用变速挤压输出成型生产包芯肉丸制品的设备。

4.4.7

肉丸定型机 meatball shaping machine

将成型后的肉丸立即用热水进行定型的设备。

4.4.8

肉丸水煮机 meatball boiler

将定型后的肉丸水煮熟制的设备。

4.4.9

肉丸输送机 meatball conveyor

安装在肉丸定型机(4.4.7)底部,将定型后沉在水底的肉丸输送至肉丸水煮机(4.4.8)的输送设备。

4.4.10

肉丸拨轮装置 meatball paddle pushing device

拨动浮在水面上的肉丸使其向前运动的装置。

4.4.11

肉丸水冷却机 meatball water cooler

采用常温水或冰水对煮制后肉丸进行冷却降温的设备。

4.4.12

风冷却机 air cooler

采用垂直吹风方式对煮制后肉丸等食品进行冷却降温的设备。

4.4.13

多层侧风冷却机 multilayer crosswind cooler

采用侧面吹风方式,对煮制后肉丸等食品进行多层冷却降温的设备。

4.4.14

肉类成型机 meat forming machine

采用冲压方式将肉馅或类似馅料通过模具制成各种形状食品的设备。

注: 更换模具,适用于多种不同馅料、形状、大小、厚度的肉饼、鸡块及其他食品的成型。

4.4.15

汉堡成型机 hamburger former

生产单个或两个成型食品的肉类成型机(4.4.14)。

注: 通常为小型、台式肉类成型机。

4.4.16

肉类挤压成型机 meat press forming machine

采用挤压方式将肉原料通过模具制成各种形状食品的设备。

4.4.17

成型模具 forming mold

肉馅压成肉饼(块、条)所用的模具。

4.4.18

成型模送料装置 mold feeding device

向成型模具(4.4.17)内输送馅料的装置。

4.4.19

肉饼垫纸装置 paper feeding device

将纸张定位在成型脱模后肉饼下方,并与肉饼同步分离的装置。

4.4.20

冷冻肉类成型机 frozen meat molding machine

采用不同的成型模具(4.4.17),将-15℃~-18℃的冷冻肉块高压挤压成型的成型设备。

5 肉制品加工设备

5.1 香肠类肉制品加工设备

5.1.1

香肠加工设备 sausage processing equipment

生产香肠制品的专用设备。

注: 例如灌肠机、香肠扎线机、香肠扭结机、挂肠机等。

5.1.2

熏煮香肠加工生产线 cooked sausage processing line

用于经绞制、斩拌或搅拌、灌肠、蒸煮或烟熏的香肠产品的成套加工设备。

5.1.3

手动灌肠机 manual sausage filler

通过手摇产生压力灌制香肠的装置。

5.1.4

液压灌肠机 hydraulic sausage filler

通过液体压力机构产生压力灌制香肠的设备。

5.1.5

气动灌肠机 pneumatic sausage filler

通过压缩空气机构产生压力灌制香肠的设备。

5.1.6

真空灌肠机 vacuum sausage filler

在真空状态下灌制香肠的设备。

5.1.7

灌肠机料斗 hopper of sausage filler

安装在灌肠机上,配有导流装置的、储放肉馅料的斗状容器。

5.1.8

叶片推肉系统 vanes pump set filling system

灌肠机内通过凸轮叶片曲线转动推动肉料排出的机构。

5.1.9

双螺杆推肉系统 double screw filling system

灌肠机内通过双螺杆转动推动肉料排出的机构。

5.1.10

齿轮推肉系统 positive displacement pump filling system

灌肠机内通过齿轮转动位移推动肉料排出的机构。

5.1.11

灌肠扭结器 twist linker

安装在灌肠机上,灌肠时将肉馅自动定量分份的扭结装置。

5.1.12

灌肠托架 filling bracket

安装在灌肠扭结器(5.1.11)上,支撑扭结后香肠输出的托架。

5.1.13

上肠衣器 natural casing spooler

将天然肠衣自动快速套入灌肠管的装置。

5.1.14

多原料灌装装置 multi-type meat paste filler

同时将两种及以上馅料灌制成一个产品的装置。

5.1.15

打卡机 clipper

采用铝卡或铝丝将肉制品肠衣两端锁紧封口的机器。

5.1.16

手动打卡机 manual clipper

采用手动方式,将已灌制肉馅的肠衣封口的打卡机(5.1.15)。

5.1.17

气动拉伸打卡机 pneumatic stretching clipper

采用压缩空气方式,将已灌制肉馅的肠衣拉紧、封口的打卡机(5.1.15)。

5.1.18

自动打卡机 automatic clipper

与灌肠机配套使用的,采用铝卡或铝丝封口的连续生产的打卡机(5.1.15)。

5.1.19

半自动打卡机 semi-automatic clipper

与灌肠机配套使用的,采用铝卡封口的间歇生产的打卡机(5.1.15)。

5.1.20

自动灌装结扎机 automatic filling and clamping machine

与肉料输送系统配套使用,自动黏合肠衣、定量充填、两端封口结扎的灌肠设备。

5.1.21

U形卡 U clip

用于已灌制肉馅的肠衣封口的“U”形铝制卡扣。

注:U形卡用于手动打卡机和半自动打卡机。

5.1.22

铝丝 aluminium clip wire

用于已灌制肉馅的肠衣封口的成卷铝丝。

5.1.23

矩形卡 rectangular clip

长城卡

用于已灌制肉馅的肠衣封口的矩形成卷铝制卡扣。

5.1.24

挂肠绳扣 loop for sausage hanging

灌肠时与铝卡同时锁紧使用的、悬挂大直径香肠的绳扣。

5.1.25

卡扣夹紧装置 clamping device

用铝丝(5.1.22)或矩形卡(5.1.23)将已灌制肉馅的肠衣夹紧、封口的装置。

5.1.26

香肠扎线机 sausage binding machine

无分份扭结直灌香肠灌制后进行绑扎封口并分份的设备。

注:与灌肠机配套使用,分为单个扎线头或两个扎线头。

5.1.27

肉类捆扎机 meat rope binder

用于各种大直径香肠、肉块制品自动绑绳扎线的设备。

5.1.28

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

与灌肠机配套使用的,用于无分份扭结直灌香肠高速扭结、分份的设备。

5.1.29

挂肠机 automatic sausage hanging machine

与真空灌肠机(5.1.6)配套使用的,用于香肠灌制后挂杆的设备。

5.1.30

去肠衣机 automatic sausage peeler

去除香肠煮制后表面纤维素肠衣的设备。

5.1.31

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

自动定位切开香肠表面纤维素肠衣并将肠体和肠衣分离喷出的装置。

5.1.32

香肠水淋冷却器 sausage dripping cooler

熏煮香肠在烟熏、蒸煮等热加工后用水快速喷淋冷却降温的装置。

5.1.33

香肠冷却箱 sausage cooling chamber

带有制冷系统的,用于香肠烟熏、蒸煮后快速降温的设备。

5.1.34

香肠剪切机 sausage shearing machine

将热加工后的香肠按尺寸要求进行切断的设备。

5.1.35

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

利用滚筒内的勾刀将热加工后的香肠从扭结处切断的香肠剪切机(5.1.34)。

5.2 熏煮火腿加工设备

5.2.1

熏煮火腿加工生产线 cooked ham processing line

生产熏煮火腿产品的成套加工设备,包含注射、嫩化、滚揉、充填、蒸煮、烟熏等设备。

注:熏煮火腿存放在0℃~4℃冷却库,并在冷链下销售。

5.2.2

熏煮火腿加工设备 cooked ham processing equipment

生产熏煮火腿产品的设备。

5.2.3

蒸煮火腿充填机 cooked ham filler

将滚揉腌制后的大块肉原料灌装成型的设备。

5.2.4

充填机 meat block filler

将块状肉原料按模具或罐头等规格进行定量灌装的设备。

5.2.5

真空肉块充填机 vacuum meat block filler

真空状态下完成充填成型灌装的充填机(5.2.4)。

5.2.6

肉类网套充填器 meat net stuffer

手工操作的,向类似肠衣的网套内充填块状肉料的装置。

5.2.7

压模盖机 mold-cover press machine

各种形状熏煮火腿或类似产品压制时,完成模具压盖锁紧和开盖脱模的设备。

5.2.8

模具定位装置 mold locating device

火腿模具压盖时,模具和配套盖子定位的装置。

5.2.9

立式模具 vertical mold

肉料垂直放置并压制的模具。

5.2.10

卧式模具 horizontal mold

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

主料配以辅料煮制肉制品的设备。

5.3.2

智能卤制生产线 intelligent marinating processing line

根据不同产品的卤制要求,自动控制余水、卤制的温度和时间并自动补充汤料,进行连续生产的成套加工设备和装置。

注:由控制系统、进料提升、轨道输送、输送定位、恒温浸泡槽、卤制机、冷却隧道、卤料配制机、卤料自动检测、输送系统等组成。

5.3.3

恒温浸泡槽 constant temperature soaking compartment

使卤制食品浸泡入味且浸泡温度恒定的设备。

5.3.4

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

配有自翻网框装卸料装置,且锅体可翻转的夹层式卤制机(5.3.1)。

5.3.5

旋拌式卤制机 marinating machine with lifting mixer

配有可提升搅拌装置,且锅体可翻转的夹层式卤制机(5.3.1)。

5.3.6

肉料预煮槽 meat precooking tank

预先将肉原料余水煮制的设备。

5.3.7

卤水配制机 marinade sauce mixer

带有自动循环混合装置的调配卤制汤料的设备。

5.4 肉制品油炸加工设备

5.4.1

油炸机 frying machine

将油脂加热到较高温度,使肉或肉制品快速熟化的连续式加工设备。

5.4.2

油水分离油炸机 oil-water separation fryer

同一油槽内上层是油、下层是水的油炸机(5.4.1)。

5.4.3

油位传感器 oil level sensor

能感知油槽内油液量并按一定规律转换成输出信号的器件或装置。

5.4.4

下压网带 pressing wire conveyor belt

安装在油炸机(5.4.1)油炸带上方,将油炸食品压入炸油中,并与油炸带同步向前输送的不锈钢网带。

5.4.5

油炸网带 fryer wire conveyor belt

油炸机(5.4.1)内输送油炸食品的不锈钢网带。

5.4.6

油炸板带 fryer strip conveyor belt

油炸机(5.4.1)内输送油炸食品的板状传送带。

注:通常采用聚四氟乙烯板带或不锈钢镀聚四氟乙烯板带。

5.4.7

带侧挡边油炸带 fryer belt with sidewall

两侧加装侧挡边的油炸带。

5.4.8

带挡条油炸带 fryer belt with barrier strip

加装横向挡条的油炸带。

5.4.9

上下网带调节装置 wire belt spacing regulating device

调节下压网带(5.4.4)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。

5.4.10

排渣装置 slag discharge device

油炸工作时能将沉淀在油炸机(5.4.1)油槽内底部的油渣自动排出的带刮渣条的链式输送装置。

5.4.11

电加热油炸机 electric heating fryer

用电热管加热的油炸机(5.4.1)。

5.4.12

导热油加热油炸机 thermal oil heating fryer

用外接导热油加热的油炸机(5.4.1)。

5.4.13

燃气加热油炸机 gas heating fryer

用外接燃气加热的油炸机(5.4.1)。

5.4.14

淋油式油炸机 oil shower fryer

以“瀑布式”淋油方式对食品在输送过程中进行非浸入式油炸的油炸机(5.4.1)。

5.4.15

真空油炸机 vacuum fryer

在真空状态下油炸食品的油炸机(5.4.1)。

5.4.16

炸油循环过滤装置 oil circulating filter

配置在油炸机(5.4.1)上,工作时能连续循环过滤炸油中粗颗粒的过滤装置。

5.4.17

炸油自动补偿装置 oil automatic compensator

连接储油罐和油炸机(5.4.1),在油炸机(5.4.1)工作油位降低时能自动补充油量的装置。

5.4.18

油炸机灭火报警装置 fire alarm device

安装在油炸机(5.4.1)上盖内的,当产生明火时能自动报警和喷淋灭火的装置。

5.4.19

油炸输送机提升装置 lifting device for fryer conveyor

实现油炸输送机架和机盖整体提升的装置。

注:主要在油炸机的清洗和检修时使用。

5.4.20

油炸锅 deep fryer

将油脂加热到较高温度,使肉或肉制品快速熟化的热加工设备。

5.4.21

油水分离油炸锅 oil-water separation deep fryer

同一油槽内上层是油,下层是水的油炸锅(5.4.20)。

5.4.22

自动翻料油炸锅 fryer with tipping device

具有翻转出料装置的油炸锅(5.4.20)。

5.4.23

炸油循环回路系统 oil circulating system

与油炸机(5.4.1)、煎炸油过滤机、储油罐连接在一起的,配置有油泵的组合系统。

5.4.24

煎炸油过滤机 frying oil filter

用多层过滤纸或运转过滤带将使用过的炸油精滤的循环油过滤设备。

5.4.25

煎炸油过滤纸 frying oil filter paper

分离煎炸油中杂质的滤纸。

5.4.26

煎炸油过滤网带 frying oil strainer belt

精细分离煎炸油中杂质的网带。

5.4.27

储油罐 oil storage tank

储存煎炸油脂的,并配有温度和液位显示装置的容器。

5.4.28

油位显示管 oil level indicator

安装在储油罐(5.4.27)上的显示油位的装置。

5.5 干肉制品加工设备

5.5.1

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

生产肉松、肉干、肉条等制品的设备。

5.5.2

拉丝机 cooked meat shredder

通过拉丝辊的旋转作用,将已预煮的瘦肉料拉制成丝状或丝绒状肉丝的设备。

5.5.3

尖针型拉丝辊 needle type drawing roller

拉丝机(5.5.2)上用于拉细丝的装有尖头型钉的辊筒。

5.5.4

平头型拉丝辊 flat head type drawing roller

拉丝机(5.5.2)上用于拉粗丝的装有平头型钉的辊筒。

5.5.5

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

根据拉丝粗细要求,能调节两个拉丝辊筒间距的装置。

5.5.6

打丝机 cooked meat beating machine

通过多级单一拉丝辊筒,将瘦肉料打碎成丝状的设备。

5.5.7

混合调味机 seasoning mixer

将调味料和肉料进行混合并干燥的设备。

5.5.8

炒松机 meat floss drier

通过翻松挡板的旋转,去除经拉丝的肉松、肉丝原料中多余水分并保持其松散的设备。

5.5.9

翻松挡板 floss stir baffle

安装在炒松容器底部的,用于翻炒肉松的装置。

5.5.10

搅拌煮锅 mix-cooking pot

用于食品炒制或煮制的带有翻炒、搅拌功能的设备。

5.5.11

肉脯成型机 dried meat forming machine

将肉糜自动均匀涂抹、铺成薄层的设备。

5.5.12

肉脯烘干机 dried meat drying machine

能控制温度、输送速度的连续式肉脯自动烘干设备。

5.6 发酵肉制品加工设备

5.6.1

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

生产发酵灌肠制品和发酵火腿等肉制品的成套设备。

注:包括原料肉预处理、绞碎、拌料(添加辅料和接种发酵剂)、灌装、发酵、干燥成熟、(烟熏)等设备。

5.6.2

发酵箱 fermentation house

具有加热、加湿、除湿、风循环等功能的,用于肉制品发酵的箱式或房式设备。

5.6.3

肉块揉搓按摩机 meat kneading massager

通过揉搓、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。

5.6.4

盐料铺撒机 salt spreader

配置有盐、香料混合装置,将盐料均匀铺撒在肉块表面的设备。

5.6.5

脱盐机 desalting machine

采用风刀或风嘴喷射方式,将已铺盐肉块表面多余的腌制用盐和混合香料吹除的设备。

5.6.6

腌制挤压机 meat salting presser

在压力交替变化状态下进行肉块腌制的设备。

5.6.7

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。

5.6.8

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。

5.6.9

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。

5.6.10

火腿清洗机 ham vertical washing machine

采用高压喷水旋转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

制冰机 ice machine

将水由制冷系统中的制冷剂冷却后生成冰的制冷设备。

6.1.2

鱼鳞冰制冰机 flake ice machine

生产鱼鳞状片冰的制冰机(6.1.1)。

6.1.3

雪花冰制冰机 snow ice machine

生产雪花状冰屑的制冰机(6.1.1)。

6.1.4

颗粒冰制冰机 cube ice machine

生产颗粒状冰块的制冰机(6.1.1)。

6.1.5

储冰槽 ice tank

与制冰机配套,储存颗粒冰、鱼鳞冰和雪花冰的槽型容器。

6.1.6

磨刀机 knife sharpener

磨削斩拌刀(4.2.3)、剔骨刀等刀具的专用设备。

6.1.7

斩拌刀固定板 plate for fixing bowl cutter knife

安装在磨刀机(6.1.6)上,固定不同形状、大小斩拌刀(4.2.3)的装置。

6.1.8

肉车秤 meat vehicle scale

检测国际标准肉车所装物料质量的称量装置。

6.1.9

肉车 meat vehicle

肉类食品加工中存放肉原料及肉制品的可移动桶状容器。

6.1.10

按摩肉车 massage meat vehicle

底部圆弧形、具有搅拌滚揉功能的肉车(6.1.9)。

6.1.11

肉料腌制桶 meat pickling tank

用食盐或添加香辛料等辅料对原料肉进行腌渍、储存的桶状容器。

6.1.12

肉类挂架车 meat hanging rack

带储水盘的,用于肉料悬挂冷却的可移动挂车。

6.1.13

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。

6.2 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

用于肉类加工车间设备、设施、人员清洗、消毒的专用设备。

6.2.2

刀具消毒器 knife disinfector

利用高温热水对肉类切割、剔骨刀具和磨刀棒等进行消毒处理的装置。

6.2.3

刀具消毒箱 knife disinfection box

利用紫外线对肉类切割、剔骨刀具和磨刀棒等进行消毒处理的小型箱式装置。

6.2.4

刀具消毒柜 knife disinfection cabinet

利用紫外线对肉类切割、剔骨刀具和磨刀棒等集中进行消毒处理的大型柜式装置。

6.2.5

洗靴器 boots washer

自动清洗水靴的设备。

6.2.6

多功能洗靴器 multifunctional boots washer with access

具有洗手、干手、手消毒、洗水靴底等功能并配置了门禁的通道式清洗消毒器具。

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

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器具。

6.2.9

干靴器 boots dryer

用于清洗后水靴内部消毒、烘干的器具。

6.2.10

洗箱机 box washer

高压喷淋清洗肉类周转箱、料盘、切割板等用具的设备。

6.2.11

旋转喷洗装置 rotary spray washing device

通过旋转方式高压喷淋冲洗周转箱、料盘、用具等侧面的装置。

6.2.12

摆动喷洗装置 swing spray washing device

通过摆动方式高压喷淋冲洗周转箱、料盘、用具等底面的装置。

6.2.13

肉车清洗机 meat vehicle cleaner

高压清洗肉车(6.1.9)的设备。

6.2.14

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

安装在肉车清洗机(6.2.13)内,将肉车(6.1.9)固定并旋转高压清洗的装置。

6.2.15

洗手盆 hand wash sink

安装在肉类加工车间内,用于手部清洗的设施。

6.2.16

消毒洗手盆 hand wash sink with disinfectant

具有消毒功能的洗手盆(6.2.15)。

6.3 运输、输送设备

6.3.1

输送机 conveyor

连续或间歇地运送肉类食品等的机械。

6.3.2

平面塑带输送机 flat plastic belt conveyor

采用塑带平面输送肉类产品的输送机(6.3.1)。

6.3.3

平面网带输送机 flat wire belt conveyor

采用不锈钢网带平面输送肉类产品的输送机(6.3.1)。

6.3.4

平面模块带输送机 flat modular belt conveyor

采用模块带平面输送肉类产品的输送机(6.3.1)。

6.3.5

平面多层输送机 flat multi-level conveyor

在垂直方向上配置有两层及以上运送平面的输送机(6.3.1)。

6.3.6

斜坡提升输送机 inclined lifting conveyor

采用塑带斜向输送肉类产品的输送机(6.3.1)。

6.3.7

斜坡网带输送机 inclined wire belt conveyor

采用不锈钢网带斜向输送肉类产品的输送机(6.3.1)。

6.3.8

斜坡模块带输送机 inclined modular belt conveyor

采用模块带斜向输送肉类产品的输送机(6.3.1)。

6.3.9

托辊输送机 roller conveyor

通过辊筒转动输送肉类周转箱或包装箱的输送机(6.3.1)。

6.3.10

冷却输送机 cooling conveyor

肉类产品在平面输送过程中进行冷却的输送机(6.3.1)。

6.3.11

多层冷却输送机 multi-level cooling conveyor

具有两层及以上输送带的冷却输送机(6.3.10)。

6.3.12

输送带清洗装置 conveyor cleaning device

对输送带进行清洗、消毒的装置。

6.3.13

螺旋式提升输送机 inclined screw lifting conveyor

垂直或倾斜提升肉类原料或产品的螺旋输送设备。

6.3.14

螺杆提升机 screw lifter

采用螺杆传动方式提升肉料容器的设备。

6.3.15

提升机移动机座 lifter undercarriage

可安装螺杆提升机(6.3.14),并使其可整体移动的机座。

6.3.16

链式提升机 chain lifter

采用链条传动方式提升肉料容器的设备。

6.3.17

双立柱提升机 double column lifter

采用两根螺杆或链条传动的双立柱结构提升肉料容器的设备。

6.3.18

液压提升机 hydraulic lifter

采用液压系统垂直提升肉料容器的设备。

6.3.19

液压翻转式提升机 hydraulic turn-over lifter

采用液压系统提升翻转倾倒肉料容器的设备。

6.3.20

气动提升机 pneumatic lifter

采用气压系统垂直提升肉料容器的设备。

6.3.21

气动翻转式提升机 pneumatic turn-over lifter

采用气压系统提升翻转倾倒肉料容器的设备。

6.3.22

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(4.2.1)、真空滚揉机(4.1.21)、绞肉机(4.2.9)等设备组合配套使用的,提升翻转倾倒肉料容器的设备。

索引

汉语拼音索引

- A**
- 按摩搅拌桨叶 4.2.42
- 按摩肉车 6.1.10
- B**
- 巴氏灭菌机 3.3.43
- 摆动喷洗装置 6.2.12
- 摆风装置 3.3.9
- 半自动打卡机 5.1.19
- 包芯肉丸成型机 4.4.5
- 包装袋除水装置 3.3.28
- 变压滚揉 4.1.28
- 冰水冷却机 3.3.35
- C**
- 铲刀式搅拌桨叶 4.2.40
- 长城卡 5.1.23
- 常温水冷却桶 3.3.34
- 炒松机 5.5.8
- 成型模具 4.4.17
- 成型模送料装置 4.4.18
- 齿板式送肉装置 4.1.13
- 齿轮推肉系统 5.1.10
- 齿形嫩化刀 4.1.18
- 齿型多刃绞刀 4.2.19
- 充氮滚揉 4.1.29
- 充填机 5.2.4
- 除湿器 3.3.4
- 储冰槽 6.1.5
- 储油罐 5.4.27
- 触肉出水注射装置 4.1.12
- D**
- 打浆机 4.3.13
- 打卡机 5.1.15
- 打丝机 5.5.6
- 带侧挡边油炸带 5.4.7
- 带挡条油炸带 5.4.8
- 带骨注射装置 4.1.8
- 带锯机 3.2.1
- 带式簸箕送屑装置 4.3.17
- 带状螺旋搅拌桨叶 4.2.41
- 单臂翻转式提升机 6.3.22
- 单搅拌桨轴装置 4.2.35
- 单面四刃绞刀 4.2.16
- 刀具消毒柜 6.2.4
- 刀具消毒器 6.2.2
- 刀具消毒箱 6.2.3
- 导热油加热油炸机 5.4.12
- 导热油加热蒸煮桶 3.3.32
- 导向栅板 3.2.22
- 电加热油炸机 5.4.11
- 电加热蒸煮桶 3.3.31
- 冻肉缓化滚揉 4.1.30
- 冻肉绞肉机 4.2.28
- 冻肉块进料提升装置 3.2.46
- 冻肉刨片机 3.2.43
- 冻肉切割机 3.2.45
- 多层侧风冷却机 4.4.13
- 多层冷却输送机 6.3.11
- 多功能洗靴器 6.2.6
- 多锯条带锯机 3.2.3
- 多刃绞刀 4.2.18
- 多刃斩拌刀 4.2.4
- 多原料灌装装置 5.1.14
- E**
- 二次灭菌线 3.3.45
- F**
- 发酵肉制品加工设备 5.6.1
- 发酵箱 5.6.2
- 发烟器 3.3.18
- 翻松挡板 5.5.9
- 翻转式搅拌机 4.2.33

反转出料装置 4.1.31
 风冷却机 4.4.12
 风循环装置 3.3.8

G

干肉制品加工设备 5.5.1
 干靴器 6.2.9
 高压盐水注射机 4.1.7
 贡丸成型机 4.4.4
 骨肉分离机 3.2.48
 骨肉分离推进装置 3.2.49
 骨肉挤压分离装置 3.2.50
 固定乳化刀 4.2.49
 挂肠机 5.1.29
 挂肠绳扣 5.1.24
 灌肠机料斗 5.1.7
 灌肠扭结器 5.1.11
 灌肠托架 5.1.12
 滚揉桶 4.1.22
 滚筒上浆机 4.3.22
 滚筒式香肠剪切机 5.1.35
 裹冰衣机 4.3.23
 裹干面包屑机 4.3.14
 裹面包屑机 4.3.14
 裹湿面包屑机 4.3.15

H

汉堡成型机 4.4.15
 恒温浸泡槽 5.3.3
 烘房 3.3.2
 烘干装置 3.3.7
 烘烤机 3.3.36
 烘箱 3.3.1
 呼吸式滚揉 4.1.27
 回粉装置 4.3.5
 回屑装置 4.3.18
 混合调味机 5.5.7
 火腿清洗机 5.6.10
 火腿盐渍槽 5.6.9
 火腿盐渍架 5.6.7

J

机械注射装置 4.1.11

激光锯割定位器 3.2.10
 挤压嫩化辊 4.1.19
 加热器 3.3.6
 加湿器 3.3.5
 夹料装置 3.2.5
 尖针型拉丝辊 5.5.3
 煎炸油过滤机 5.4.24
 煎炸油过滤网带 5.4.26
 煎炸油过滤纸 5.4.25
 浆料吹除装置 4.3.12
 浆料冷却槽 4.3.10
 绞肉机 4.2.9
 绞肉机绞刀安装轴头 4.2.15
 绞肉绞龙 4.2.10
 绞肉孔板 4.2.23
 搅拌按摩机 4.1.34
 搅拌机 4.2.32
 搅拌绞肉机 4.2.14
 搅拌煮锅 5.5.10
 解冻机 3.1.1
 解冻架车 3.1.7
 筋腱疏导管 4.2.27
 紧急制动装置 3.2.11
 进料绞龙 4.2.12
 浸浆机 4.3.11
 矩形卡 5.1.23
 锯割厚度定位装置 3.2.8
 锯割推板 3.2.7
 锯条张紧装置 3.2.12

K

卡扣夹紧装置 5.1.25
 砍排机 3.2.15
 烤箱 3.3.3
 颗粒冰制冰机 6.1.4
 可调节斩拌刀 4.2.5

L

拉丝辊筒间距调节装置 5.5.5
 拉丝机 5.5.2
 冷冻肉类成型机 4.4.20
 冷却输送机 6.3.10
 冷却桶 3.3.34

冷却箱	3.3.29
冷熏箱	3.3.11
离心乳化结构	4.2.47
立式模具	5.2.9
立式乳化机	4.2.44
连续式烟熏冷却机	3.3.13
链式提升机	6.3.16
淋浆机	4.3.8
淋油式油炸机	5.4.14
卤水配制机	5.3.7
卤制机	5.3.1
螺杆提升机	6.3.14
螺旋滚筒上粉机	4.3.21
螺旋烘烤机	3.3.39
螺旋式提升输送机	6.3.13
螺旋送粉装置	4.3.3
螺旋送屑装置	4.3.16
铝丝	5.1.22

M

模具定位装置	5.2.8
磨刀机	6.1.6

N

嫩化机	4.1.15
嫩化深度调节装置	4.1.17

P

排渣装置	5.4.10
刨冻肉绞龙	4.2.29
刨冻肉绞肉机	4.2.30
刨冻肉刨刀	4.2.31
刨片厚度调节装置	3.2.44
培根挂钩	3.3.16
平面多层输送机	6.3.5
平面模块带输送机	6.3.4
平面乳化结构	4.2.46
平面塑带输送机	6.3.2
平面网带输送机	6.3.3
平头型拉丝辊	5.5.4

Q

气动翻转式提升机	6.3.21
----------	--------

气动灌肠机	5.1.5
气动拉伸打卡机	5.1.17
气动提升机	6.3.20
气动注射装置	4.1.9
气泡翻滚解冻机	3.1.6
切丁机	3.2.27
切丁机横向切刀架	3.2.28
切丁机砍刀	3.2.30
切丁机竖向切刀架	3.2.29
切割厚度调节装置	3.2.47
切块机	3.2.32
切片机	3.2.17
切片切丝刀组	3.2.21
切片切丝机	3.2.20
切条机	3.2.31
倾斜滚揉结构	4.1.24
去肠衣机	5.1.30
去筋腱绞刀	4.2.20
去筋腱绞肉机	4.2.25
去筋腱调节器	4.2.26
去筋膜机	3.2.42
去皮机	3.2.41
全自动带锯机	3.2.4

R

燃气加热油炸机	5.4.13
热风烘烤机	3.3.38
热风循环解冻机	3.1.2
热收缩机	3.3.42
肉饼垫纸装置	4.4.19
肉车	6.1.9
肉车秤	6.1.8
肉车清洗机	6.2.13
肉车旋转清洗装置	6.2.14
肉块固定爪	3.2.16
肉块揉搓按摩机	5.6.3
肉类成型机	4.4.14
肉类挂架车	6.1.12
肉类挤压成型机	4.4.16
肉类加工清洗消毒设备	6.2.1
肉类捆扎机	5.1.27
肉类网套充填器	5.2.6
肉类智能切割机	3.2.24

肉料推进装置	3.2.6
肉料腌制桶	6.1.11
肉料预煮槽	5.3.6
肉排断筋机	3.2.33
肉排挤压嫩化机	3.2.35
肉脯成型机	5.5.11
肉脯烘干机	5.5.12
肉丸、肉饼类制品加工设备	4.4.2
肉丸拨轮装置	4.4.10
肉丸成型机	4.4.3
肉丸定型机	4.4.7
肉丸挤出成型机	4.4.6
肉丸输送机	4.4.9
肉丸水冷却机	4.4.11
肉丸水煮机	4.4.8
肉制品裹涂加工设备	4.3.1
乳化机	4.2.43

S

萨拉米肠架子车	5.6.8
上肠衣器	5.1.13
上浆机	4.3.7
上下网带调节装置	5.4.9
射频解冻机	3.1.4
手动打卡机	5.1.16
手动灌肠机	5.1.3
手动洗靴器	6.2.8
输浆系统	4.3.9
输送带清洗装置	6.3.12
输送机	6.3.1
双蛟龙绞肉机	4.2.11
双搅拌浆轴装置	4.2.36
双立柱提升机	6.3.17
双螺杆推肉系统	5.1.9
双面刀痕肉排断筋机	3.2.34
双向搅拌机	4.2.38
水淋灭菌机	3.3.44
水平多层分切机	3.2.25
水平滚揉结构	4.1.23
四刃绞刀	4.2.17

T

台式带锯机	3.2.2
-------	-------

糖熏箱	3.3.12
提升机移动机座	6.3.15
调理肉制品加工生产线	4.4.1
调味按摩机	4.1.37
托辊输送机	6.3.9
脱盐机	5.6.5

W

网带式送肉装置	4.1.14
微波干燥机	3.3.40
微波解冻机	3.1.3
温湿度控制器	3.3.17
卧式模具	5.2.10
卧式乳化机	4.2.45

X

洗手盆	6.2.15
洗箱机	6.2.10
洗靴器	6.2.5
下压网带	5.4.4
香肠高速扭结机	5.1.28
香肠挂杆	3.3.15
香肠加工设备	5.1.1
香肠剪切机	5.1.34
香肠冷却箱	5.1.33
香肠去皮自动喷出装置	5.1.31
香肠水淋冷却器	5.1.32
香肠扎线机	5.1.26
箱门互锁装置	3.3.27
消毒洗手盆	6.2.16
斜孔绞肉孔板	4.2.24
斜孔预切孔板	4.2.22
斜面多层分切机	3.2.26
斜坡模块带输送机	6.3.8
斜坡提升输送机	6.3.6
斜坡网带输送机	6.3.7
斜切机	3.2.18
斜向切片机	3.2.18
旋拌式卤制机	5.3.5
旋转喷洗装置	6.2.11
旋转乳化刀	4.2.48
靴底清洗机	6.2.7
雪花冰制冰机	6.1.3

熏煮火腿加工设备	5.2.2
熏煮火腿加工生产线	5.2.1
熏煮香肠加工生产线	5.1.2

Y

压模盖机	5.2.7
压排机	3.2.38
压排机输送带	3.2.39
压肉厚度调节装置	3.2.40
压肉机	3.2.36
压肉机成型模具	3.2.37
压肉架	3.2.23
压屑装置	4.3.20
烟过滤器	3.3.21
烟水雾过滤装置	3.3.22
烟熏车	3.3.14
烟熏箱	3.3.10
腌制挤压机	5.6.6
盐料铺撒机	5.6.4
盐水混合器	4.1.2
盐水配制机	4.1.1
盐水喷射管	4.1.3
盐水注射机	4.1.5
盐水注射器	4.1.4
叶片推肉系统	5.1.8
液熏喷淋机	3.3.20
液熏装置	3.3.19
液压翻转式提升机	6.3.19
液压灌肠机	5.1.4
液压提升机	6.3.18
液压注射装置	4.1.10
移动式吸料槽	4.1.32
移动式斜坡输送机	4.1.33
油水分离油炸锅	5.4.21
油水分离油炸机	5.4.2
油位传感器	5.4.3
油位显示管	5.4.28
油炸板带	5.4.6
油炸锅	5.4.20
油炸机	5.4.1
油炸机灭火报警装置	5.4.18
油炸输送机提升装置	5.4.19
油炸网带	5.4.5

余粉吹除装置	4.3.6
余屑吹除装置	4.3.19
鱼鳞冰制冰机	6.1.2
预切孔板	4.2.21
预上粉机	4.3.2
圆盘锯	3.2.9
远红外干燥机	3.3.41

Z

扎入式嫩化机	4.1.16
炸油循环过滤装置	5.4.16
炸油循环回路系统	5.4.23
炸油自动补偿装置	5.4.17
斩拌刀	4.2.3
斩拌刀固定板	6.1.7
斩拌刀平衡器	4.2.7
斩拌刀锁紧装置	4.2.6
斩拌锅	4.2.8
斩拌机	4.2.1
斩拌绞肉机	4.2.13
针型嫩化刀	4.1.20
真空灌肠机	5.1.6
真空滚揉机	4.1.21
真空搅拌按摩机	4.1.35
真空搅拌机	4.2.34
真空肉块充填机	5.2.5
真空油炸机	5.4.15
真空斩拌机	4.2.2
真空制冷滚揉机	4.1.25
真空制冷搅拌按摩机	4.1.36
真空制冷搅拌滚揉机	4.1.26
振动撒粉装置	4.3.4
振动式水流解冻机	3.1.5
蒸车	3.3.26
蒸烤箱	3.3.23
蒸汽烘烤机	3.3.37
蒸汽加热蒸煮桶	3.3.33
蒸箱	3.3.25
蒸煮火腿充填机	5.2.3
蒸煮机	3.3.24
蒸煮搅拌机	4.2.37
蒸煮桶	3.3.30
制冰机	6.1.1

制冷搅拌机	4.2.39	自动分份带锯机	3.2.13
智能卤制生产线	5.3.2	自动分份圆盘锯	3.2.14
周转箱搬运车	6.1.13	自动灌装结扎机	5.1.20
注射针	4.1.6	自翻网框式卤制机	5.3.4
自动打卡机	5.1.18		
自动堆叠切片机	3.2.19	U形卡	5.1.21
自动翻料油炸锅	5.4.22		

英文对应词索引

A

adjustable bowl cutter knife	4.2.5
air circulation unit	3.3.8
air cooler	4.4.12
allobaric tumbling	4.1.28
aluminium clip wire	5.1.22
auto portioning band saw	3.2.13
auto portioning circular saw	3.2.14
automatic band saw	3.2.4
automatic clipper	5.1.18
automatic filling and clamping machine	5.1.20
automatic peeling and spraying device	5.1.31
automatic sausage hanging machine	5.1.29
automatic sausage peeler	5.1.30
automatic stacking slicer	3.2.19

B

bacon hanger	3.3.16
baking machine	3.3.36
band saw	3.2.1
batter applicator	4.3.8
batter blowing device	4.3.12
batter cooling tank	4.3.10
batter mixer	4.3.13
batter transportation system	4.3.9
bi-directional mixer	4.2.38
block cutter	3.2.32
boots dryer	6.2.9
boots washer	6.2.5
bowl cutter	4.2.1

bowl cutter knife	4.2.3
bowl type knife meatball forming machine	4.4.4
box roller buggy	6.1.13
box washer	6.2.10
breadcrumbs spiral feeding device	4.3.16
breeding machine	4.3.14
breathing tumbling	4.1.27
brine circulating mixer	4.1.2
brine injector	4.1.5
brine mixer	4.1.1
brine spray pipe	4.1.3
bubble thawing machine	3.1.6

C

centrifugal emulsifying structure	4.2.47
chain lifter	6.3.16
chilling mixer	4.2.39
circular saw	3.2.9
clamping device	3.2.5, 5.1.25
cleaning and disinfection equipment for meat processing	6.2.1
clipper	5.1.15
cold smoking chamber	3.3.11
combination of mincer and cutter	4.2.13
constant temperature soaking compartment	5.3.3
continuous smoking, cooking and cooling combiner	3.3.13
conveyor	6.3.1
conveyor belt of meat flattening machine	3.2.39
conveyor cleaning device	6.3.12
cooked ham filler	5.2.3
cooked ham processing equipment	5.2.2
cooked ham processing line	5.2.1
cooked meat beating machine	5.5.6
cooked meat shredder	5.5.2
cooked sausage processing line	5.1.2
cooking chamber	3.3.25
cooking mixer	4.2.37
cooking vat	3.3.30
cooking vehicle	3.3.26
cooled vacuum mixer massager	4.1.36
cooled vacuum tumbler	4.1.25
cooling chamber	3.3.29
cooling conveyor	6.3.10
cooling vat	3.3.34

cored meatball forming machine	4.4.5
crumbs pressing device	4.3.20
crumbs returning device	4.3.18
cube ice machine	6.1.4
cut-off knife of dicer	3.2.30
cutter bowl	4.2.8
cutter knife balancer	4.2.7
cutter knife lock nut	4.2.6
cutting thickness adjusting device	3.2.47

D

deboning extrusion device	3.2.50
deboning machine	3.2.48
deboning propulsion device	3.2.49
deep fryer	5.4.20
dehumidifier	3.3.4
desalting machine	5.6.5
dicer	3.2.27
door interlocking device	3.3.27
double column lifter	6.3.17
double screw filling system	5.1.9
drawing roller spacing regulating device	5.5.5
dried meat drying machine	5.5.12
dried meat forming machine	5.5.11
dried meat products processing equipment	5.5.1
drying chamber	3.3.1
drying house	3.3.2
drying unit	3.3.7

E

electric heating cooking vat	3.3.31
electric heating fryer	5.4.11
emergency braking device	3.2.11
enterprise style knife	4.2.16
excess crumbs blowing device	4.3.19
excess powder blowing device	4.3.6
extrusion roll for tenderizing	4.1.19

F

far infrared dryer	3.3.41
fastened emulsifying knife	4.2.49
feed auger	4.2.12
feeding device	3.2.6

feeding plate	3.2.7
fermentation house	5.6.2
fermented meat products processing equipment	5.6.1
filling bracket	5.1.12
fire alarm device	5.4.18
flake ice machine	6.1.2
flaking thickness adjusting device	3.2.44
flat emulsifying structure	4.2.46
flat head type drawing roller	5.5.4
flat modular belt conveyor	6.3.4
flat multi-level conveyor	6.3.5
flat plastic belt conveyor	6.3.2
flat wire belt conveyor	6.3.3
floss stir baffle	5.5.9
forming mold	4.4.17
four-bladed knife	4.2.17
frozen meat block feeding lifter	3.2.46
frozen meat cutter	3.2.45
frozen meat defrosting tumbling	4.1.30
frozen meat flaker	3.2.43
frozen meat flaking auger	4.2.29
frozen meat flaking knife	4.2.31
frozen meat flaking mincer	4.2.30
frozen meat mincer	4.2.28
frozen meat molding machine	4.4.20
fryer belt with barrier strip	5.4.8
fryer belt with sidewall	5.4.7
fryer strip conveyor belt	5.4.6
fryer wire conveyor belt	5.4.5
fryer with tipping device	5.4.22
frying machine	5.4.1
frying oil filter	5.4.24
frying oil filter paper	5.4.25
frying oil strainer belt	5.4.26

G

gas heating fryer	5.4.13
guide grating plate	3.2.22

H

ham salting bin	5.6.9
ham salting rack	5.6.7
ham vertical washing machine	5.6.10

hamburger former	4.4.15
hand wash sink	6.2.15
hand wash sink with disinfectant	6.2.16
heat shrinker	3.3.42
heater	3.3.6
high pressure brine injector	4.1.7
high-speed sausage twisting machine	5.1.28
hopper of sausage filler	5.1.7
horizontal emulsifier	4.2.45
horizontal mold	5.2.10
horizontal multilayer slicing machine	3.2.25
horizontal tumbling structure	4.1.23
hot air circulation thawing machine	3.1.2
hot wind type baking machine	3.3.38
humidifier	3.3.5
hydraulic injection unit	4.1.10
hydraulic lifter	6.3.18
hydraulic sausage filler	5.1.4
hydraulic turn-over lifter	6.3.19

I

ice coating machine	4.3.23
ice machine	6.1.1
ice tank	6.1.5
ice water cooling machine	3.3.35
inclined lifting conveyor	6.3.6
inclined modular belt conveyor	6.3.8
inclined multilayer slicing machine	3.2.26
inclined screw lifting conveyor	6.3.13
inclined slicer	3.2.18
inclined tumbling structure	4.1.24
inclined wire belt conveyor	6.3.7
injection unit for bone-in meat	4.1.8
injector needle	4.1.6
intelligent marinating processing line	5.3.2
intelligent portion cutter	3.2.24

K

knead mixing paddle	4.2.42
knife disinfection box	6.2.3
knife disinfection cabinet	6.2.4
knife disinfectant	6.2.2
knife group device for meat slicing shredder	3.2.21

knife sharpener 6.1.6

L

laser positioner for sawing 3.2.10

lifter undercarriage 6.3.15

lifting device for fryer conveyor 5.4.19

liquid-smoking device 3.3.19

liquid-smoking sprayer 3.3.20

loop for sausage hanging 5.1.24

M

manual boots washer 6.2.8

manual brine injector 4.1.4

manual clipper 5.1.16

manual sausage filler 5.1.3

marinade sauce mixer 5.3.7

marinating machine 5.3.1

marinating machine with lifting mixer 5.3.5

marinating machine with self-tipping mesh basket 5.3.4

massage meat vehicle 6.1.10

meat block filler 5.2.4

meat emulsifier 4.2.43

meat fixing claw 3.2.16

meat flattening machine 3.2.38

meat flattening thickness adjusting device 3.2.40

meat floss drier 5.5.8

meat forming machine 4.4.14

meat hanging rack 6.1.12

meat kneading massager 5.6.3

meat mixer 4.2.32

meat net stuffer 5.2.6

meat pickling tank 6.1.11

meat precooking tank 5.3.6

meat press forming machine 4.4.16

meat presser 3.2.36

meat products coating equipment 4.3.1

meat rope binder 5.1.27

meat salting presser 5.6.6

meat seasoning massager 4.1.37

meat slicing shredder 3.2.20

meat steak squeezing tenderizer 3.2.35

meat strip cutter 3.2.31

meat vehicle 6.1.9

meat vehicle cleaner	6.2.13
meat vehicle scale	6.1.8
meatball and burger processing equipment	4.4.2
meatball boiler	4.4.8
meatball conveyor	4.4.9
meatball forming extruder	4.4.6
meatball forming machine	4.4.3
meatball paddle pushing device	4.4.10
meatball shaping machine	4.4.7
meatball water cooler	4.4.11
mechanical injection unit	4.1.11
microwave dryer	3.3.40
microwave thawing machine	3.1.3
mincer	4.2.9
mincer auger	4.2.10
mincer plate	4.2.23
mincer plate with inclined hole	4.2.24
mix-cooking pot	5.5.10
mixer massager	4.1.34
mixing mincer	4.2.14
mobile charging trough	4.1.32
mobile slope conveyor	4.1.33
mold feeding device	4.4.18
mold locating device	5.2.8
mold of meat presser	3.2.37
mold-cover press machine	5.2.7
movable presser for slicer	3.2.23
multi blade bowl cutter knife	4.2.4
multi blade knife	4.2.18
multi blade knife with sawtooth	4.2.19
multi-blade band saw	3.2.3
multifunctional boots washer with access	6.2.6
multilayer crosswind cooler	4.4.13
multi-level cooling conveyor	6.3.11
multi-type meat paste filler	5.1.14
muscle membrane derinding machine	3.2.42

N

natural casing spooler	5.1.13
needle type drawing roller	5.5.3
nitrogen tumbling	4.1.29

O

oil automatic compensator	5.4.17
---------------------------------	--------

oil circulating filter	5.4.16
oil circulating system	5.4.23
oil level indicator	5.4.28
oil level sensor	5.4.3
oil shower fryer	5.4.14
oil storage tank	5.4.27
oil-water separation deep fryer	5.4.21
oil-water separation fryer	5.4.2
one-armed turn-over lifter	6.3.22
oven	3.3.3

P

packing bag water removal device	3.3.28
paper feeding device	4.4.19
pasteurizer	3.3.43
plate for fixing bowl cutter knife	6.1.7
pneumatic injection unit	4.1.9
pneumatic lifter	6.3.20
pneumatic sausage filler	5.1.5
pneumatic stretching clipper	5.1.17
pneumatic turn-over lifter	6.3.21
portion cutter	3.2.15
positive displacement pump filling system	5.1.10
powder returning device	4.3.5
powder spiral feeding device	4.3.3
powder vibration dusting device	4.3.4
precision-sharpened tenderizing knife	4.1.20
precut plate	4.2.21
precut plate with inclined hole	4.2.22
preduster	4.3.2
prepare meat product processing line	4.4.1
pressing wire conveyor belt	5.4.4
punching tenderizer	4.1.16

R

radio frequency thawing machine	3.1.4
rain-shower pasteurizer	3.3.44
rectangular clip	5.1.23
ribbon mixing paddle	4.2.41
roller conveyor	6.3.9
rotary cleaning device for meat vehicle	6.2.14
rotary emulsifying knife	4.2.48
rotary meat mixer	4.2.33

rotary spray washing device 6.2.11

S

salami sausage rack 5.6.8

salt spreader 5.6.4

sausage binding machine 5.1.26

sausage cooling chamber 5.1.33

sausage dripping cooler 5.1.32

sausage drum-type shearing machine 5.1.35

sausage processing equipment 5.1.1

sausage shearing machine 5.1.34

sausage smoke sticks 3.3.15

saw blade tensioning device 3.2.12

sawing thickness positioning device 3.2.8

screw lifter 6.3.14

seasoning mixer 5.5.7

secondary pasteurization unit 3.3.45

semi-automatic clipper 5.1.19

separating knife 4.2.20

separating mincer 4.2.25

shoe sole cleaner 6.2.7

single paddle mixing device 4.2.35

skinning machine 3.2.41

slag discharge device 5.4.10

slicer 3.2.17

smoke filter 3.3.21

smoke generator 3.3.18

smoke spray filter 3.3.22

smoking chamber 3.3.10

smoking vehicle 3.3.14

snow ice machine 6.1.3

spiral baking machine 3.3.39

spiral drum batter coating machine 4.3.22

spiral drum flour coating machine 4.3.21

starching machine 4.3.7

steak tendon breaking machine 3.2.33

steak tendon breaking machine with double-sided cutting mark 3.2.34

steam cooking tunnel 3.3.24

steam heating cooking vat 3.3.33

steam oven 3.3.23

steam type baking machine 3.3.37

stud of mincer auger 4.2.15

sugar smoking chamber 3.3.12

swing device	3.3.9
swing spray washing device	6.2.12

T

table band saw	3.2.2
temperature and humidity controller	3.3.17
tempura dipper	4.3.11
tenderizer	4.1.15
tenderizing depth adjustment device	4.1.17
tendon output tube	4.2.27
tendon separating adjuster	4.2.26
thawing machine	3.1.1
thawing rack	3.1.7
thermal oil heating cooking vat	3.3.32
thermal oil heating fryer	5.4.12
tooth plate meat feeding device	4.1.13
toothed tenderizing knife	4.1.18
touch injection system	4.1.12
transverse knife rest of dicer	3.2.28
tumbling barrel	4.1.22
turn-back discharging device	4.1.31
twin auger meat mincer	4.2.11
twin paddle mixing device	4.2.36
twist linker	5.1.11

U

U clip	5.1.21
--------------	--------

V

vacuum bowl cutter	4.2.2
vacuum fryer	5.4.15
vacuum meat block filler	5.2.5
vacuum meat mixer	4.2.34
vacuum mixer massager	4.1.35
vacuum sausage filler	5.1.6
vacuum tumbler	4.1.21
vacuum tumbler with cooled mixer	4.1.26
vanes pump set filling system	5.1.8
vertical emulsifier	4.2.44
vertical knife rest of dicer	3.2.29
vertical mold	5.2.9

W

water shock thawing machine	3.1.5
-----------------------------------	-------

wet breading machine 4.3.15
wet crumbs belt dustpan feeding device 4.3.17
wing mixing paddle 4.2.40
wire belt meat feeding device 4.1.14
wire belt spacing regulating device 5.4.9
