

鱼肉加工滚揉机，腌制机，肉食加工滚揉机

产品名称	鱼肉加工滚揉机，腌制机，肉食加工滚揉机
公司名称	诸城市诚运机械设备有限公司
价格	.00/台
规格参数	品牌:诚运机械 型号:200L 产地:潍坊诸城
公司地址	诸城市杨家岭工业园
联系电话	15763646828

产品详情

鱼肉加工滚揉机，腌制机，肉食加工滚揉机使肉块发色，提高肉类嫩度与保持水性，改善肉块品质。盐溶蛋白质的提取，增加了制品的粘着性、切片性，改善了产品的品质。腌渍液被肉充分地吸收，增强肉的结合力及弹性，提高产品的口感及断面效果；可以增强保水性，增加出品率；可以改善产品的内部结构。

操作说明：鱼肉加工滚揉机，腌制机，肉食加工滚揉机

- 1.加料：开启真空泵，在达到一定的负压的时候，将吸料管连接上吸料。
- 2.使用真空泵抽并保持真空度。
- 3.控制好运行时间，滚揉机有专门的时间设置按钮，可以根据不同的需要来进行设置。使其发挥出效率。时间从秒-小时不同设置。真空滚揉机，
- 4.我们可以桶控制面板上的滚动时间来进行设置滚揉时间，滚揉机生产时会有一定的间歇，可以根据不同需要来自定义设置。方便简单。间歇时间和工作时间为分别设置，拥有独立的时间控制按钮。
- 5.将控制版面上的旋钮扳到“运行”，真空泵和充气旋钮扳到“开”，机器开始按设定方式运行。
- 6.工作结束后要停止滚揉机的工作，旋转控制面板的旋钮到停的位置就可以，若是设置好了工作时间，在工作时间到后，机器就会自动停止运行。腌制机，
- 7.工作的尾部工作就是出料清洗，等到滚筒内外的压力平衡后，古代滚筒将料放出，将料放出后，将设备进行清洗，使用专业的清洗剂配水进行清洗。再用清水清洗。肉食加工滚揉机

鱼肉加工滚揉机特点：

- 1、缩短浸泡时间，大大提高工作效率。
- 2、调味更均匀，由于抽真空的作用，味道渗透进肉里。
- 3、有很好的嫩化和调理作用。