

真空卤制机，鸡肉腌渍机，卤肉入味机

产品名称	真空卤制机，鸡肉腌渍机，卤肉入味机
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:300L 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

真空卤制机，鸡肉腌渍机，卤肉入味机通过滚揉能使肉体蛋白质分解成水溶性蛋白，易被人体吸收，同时能使添加料（淀粉等）与肉体蛋白质互为融合以达到肉质变嫩，口感好，出口率高。本机具有肺呼吸功能，让产品在滚筒内膨胀、缩小了往复运动，改善了肉组织的结构，提高了切面效果。

操作说明：

装料：真空卤制机，鸡肉腌渍机，卤肉入味机

盖上筒盖，把吸料软管旋入吸料接头。然后按下吸料按钮开始吸料。吸料完毕，按下吸料停止按钮，旋下吸料接头，换上闷盖，即完成了装料工序。

运转：

根据产品工艺，在人机界面上设置工艺参数，每个产品的工艺参数包括有总滚揉时间、正转时间、反转时间、暂停时间、滚揉方式、滚揉速度、加辅料时间、滚揉结束静置时间共九种。有的(0~29)共30种程序（即30种产品的工艺参数）可以记忆。

卸料卤肉入味机

滚揉总时间到后,滚筒将会自动停止,并保持筒内为真空状态并继续计时，直至设定的静置时间到，发出报警信号，提示操作人员可以开盖取出桶内的物料。

此时按下消真空按钮就可消除真空，这时可卸掉筒盖,接着按下卸料按钮,滚筒即按出料运转方向(顺时针方向)旋转,从而将肉料自行送出,落入接在筒口下面的肉车等容器内,完成了整个工艺流程。

滚揉机操作人员必须经过培训上岗，滚揉机在运行时突遇故障或者是其他临时性问题，不得擅自拆装，必须经过专业人员的现场指导或者交由专业的工作人员进行处理，保证安全性。

诸城市诚运机械设备有限公司地处胶东半岛、交通便利。公司恪守“服务至上”的经营思路，以先进的技术、精良的加工和检测设备，严密的质量保证和更完善的售后服务，赢得了越来越多的客户。我们的产品自研制至生产的每一个环节，始终为客户考虑的更多，尽可能的为用户想的更周到，因为我们珍惜每一个合作机会，相信我们与广大客户共同的发展将有一个辉煌的未来。