

福建2200升真空滚揉机哪里卖厂家供应

产品名称	福建2200升真空滚揉机哪里卖厂家供应
公司名称	山东炫宇工业装备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东诸城市龙都街道工业园
联系电话	15263676688

产品详情

滚揉机维修：

滚揉机结构简单，主要包括机架、滚筒、减速机、真空泵、链条传动、控制电器等部分组成，如果对滚揉机结构还是不明白的用户可以参考《滚揉机的结构解剖图》。从设备的结构可以看出滚揉机维修主要是指减速机和真空泵，减速机和真空泵的保修时间一般为一年期，一年内可以无条件更换，如果超出一年，可以跟滚揉机生产厂家协商维修或更换。还可以自己购买，安装上即可。小配件都可以更换。

再来说注射的原理。目前市面上常见的注射有高压注射和低压注射。根据针管的多少又分为48针，80针等。注射的原理其实也很简单，就是通过针管将调备好的溶液（腌制溶液或填充溶液）注射进肉里。而高低压注射能注射的液体浓度不同，2200升真空滚揉机哪里卖，注射的效率也有所差异。注射好的肉类一般都需要经过滚揉机的滚揉以后，让注射均匀的分布到肉里。

滚揉过度与滚揉不足的影响

a. 滚揉不足

滚揉时间短，肉块内部肌肉还没有松弛，盐水还没有被充分吸收，蛋白质萃取少，以致肉块里外颜色不均匀，结构不一致，黏合力、保水性和切片性都差。

b. 滚揉过度

滚揉时间太长，被萃取的可溶性蛋白出来太多，在肉块与肉块之间形成一种黄色的蛋白胨（即变性的蛋白质），从而影响产品整体色泽，使肉块黏结性、保水性变差。

福建2200升真空滚揉机哪里卖厂家供应由山东炫宇工业装备有限公司提供。山东炫宇工业装备有限公司在果蔬加工设备这一领域倾注了诸多的热忱和热情，山东炫宇装备一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：范经理。同时本公司还是从事果蔬深加工设备，果蔬蔬菜清洗设备，蔬菜气泡清洗设备的厂家，欢迎来电咨询。