

大型滚揉机 试验型滚揉机 滚揉机厂家

| | |
|------|----------------------------|
| 产品名称 | 大型滚揉机 试验型滚揉机 滚揉机厂家 |
| 公司名称 | 诸城市然翔食品机械有限公司 |
| 价格 | 3000.00/台 |
| 规格参数 | 品牌:然翔 型号:800 产地:山东诸城 |
| 公司地址 | 诸城市龙都街道韩戈庄北首 |
| 联系电话 | 15169676997 |

产品详情

1.大型滚揉机 试验型滚揉机 滚揉机厂家产品简介：

我公司的真空滚揉机有多种型号可选。该设备除架体外皆采用304不锈钢制作而成，噪音小，性能可靠。

真空滚揉机适用于西式香肠、火腿、培根、烤肉以及禽类、中式酱卤类、休闲类肉食品的腌制加工。特别对传统中式产品加工，加入滚揉处理工序，可以缩短腌制浸泡时间、改善效果，提高肉品品质。滚揉机采用不锈钢制造，结构紧凑，滚筒两端均采用旋压式封帽结构，增加滚筒内的摔打空间，使滚揉产品的效果均匀，噪音小，性能可靠，操作简便，使用效率更高。

2、大型滚揉机 试验型滚揉机 滚揉机厂家 真空滚揉机工作原理：

把调味的辅料和猪肉、羊肉、鸡肉等物料一起放入真空滚揉机中立即进行抽真空，同时通过机器满速运转，利用物理冲击原理，肉块在滚筒内上下翻动，互相撞击，摔打，这样，可使原来僵硬的肉块软化、肌肉组织松弛、腌渍液容易渗透和扩散、肉发色均匀、同时起到拌和作用。由于不断的滚揉和相互挤压，腌渍液被肉充分地吸收，增强肉的结合力及弹性，具有肺呼吸功能，从而提高产品的口感及断面效果；可以增强保水性，提高出品率；可以改善产品的内部结构。

3、大型滚揉机 试验型滚揉机 滚揉机厂家真空滚揉机的特点：

(1) 可自由设定滚揉工作时间，间歇滚揉时间，真空状态滚揉时间，真正实现连续滚揉，

间歇滚揉任意设定。

- (2) 显示器是中文，韩文一起的，控制面板均采用防水触摸屏控制。
- (3) 滚筒两端采用旋压式封帽结构，使滚揉空间更大更合理。
- (4) 桨叶采用圆弧形独特设计，使腌料分布更均匀，对产品表层不造成伤害。

4、大型滚揉机 试验型滚揉机 滚揉机厂家真空滚揉机的使用说明：

(1.) 机器在使用前，应用清水冲洗洁净，并空载运转五分钟，检查各转动部件，真空泵是否正常工作。确认各部件正常工作后可加料，加料完毕上盖。真空泵手动启动，设定抽真空时间。真空泵抽到设定时间，关闭盖上的阀门，拔下真空管。

(2.) 按工艺规定滚揉时间自动停机，先打开求阀门，在打开进出盖，点动出料按钮，筒体反转即可自动出料。

(3.) 每次滚揉工作结束后，须用清水冲洗干净，并按出料按钮筒体正转，放尽污水，以保证筒体内不存留残物。

5、大型滚揉机 试验型滚揉机 滚揉机厂家售后服务:

(1.) 保证产品的质量；

(2.) 设备的保修期为一年，此期间因产品质量问题，公司负责，如因用户未按操作程序或故意造成设备损坏等情况，但用户需承担相应更换配件的费用。

(3.) 设备保修期后，公司提供及时而必要的有偿服务并对产品终生保修，零部件充分保障。

(4.) 解决质量或操作问题的响应时间：无法解决问题时公司尽快派出技术服务人员到现场服务。

(5.) 其它服务承诺：每年不定期的免费维护和保养。公司每年都派技术人员全国范围内售后检修，上门进行设备保养。