

# 滚揉机制造商 沧州滚揉机 诸城瑞恒机械

产品名称	滚揉机制造商 沧州滚揉机 诸城瑞恒机械
公司名称	诸城市瑞恒食品机械厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省诸城市人民医院西2.5公里路北（壳牌加油站东临）
联系电话	13793650300 13793650300

## 产品详情

### 滚揉机的工作原理和特点

滚揉机是利用物理冲击的原理，实验用真空滚揉机，让肉在滚筒内上下翻动，相互撞击、摔打、达到、腌渍作用。滚揉机可以改善产品的内部结构，节能。滚揉机整机采用不锈钢制造，结构紧凑，滚筒两端均采用旋压式封帽结构，真空滚揉机用途，更大的增加滚筒内的摔打空间，使滚揉产品的效果均匀，噪音小，，操作简便，使用效率更高。

我厂生产的滚揉机具有肺呼吸功能.采用了比较先进的制造技术和材料.具有变频、自动化、转速可调的有点。桶内采用真空设置，肉料在真空设备中反转。浆叶为V型结构。在肉的搅拌处理过程中，能有效的缩短滚揉时间，提高了效率。

小型滚揉机应该怎么清洗才干净。小型滚揉机在食品加工行业被大量使用，在滚搅拌的时候会在滚揉机的内壁上还有设备表面留下一些油脂污垢。为了保证滚筒内的干净卫生，就需要进行及时地清洗，滚揉机制造商，那么怎么样才能够地将小型滚揉机清洗干净呢？

- 1、往滚揉机滚筒内注入一定量的水，用水将其中的废屑排出。
- 2、调入一定量的洗涤剂或者是消毒在水里面然后加入滚筒内，将桶转动清洗。
- 3、也可以用碱性物质的清洗液，碱液浓度2%左，加热到60-70度，油脂和碱液在高温下发生皂化反应

，可以很的清洗掉残留在滚揉机表面的油脂。

4、用软布或者软刷子沾有兑着洗涤剂的水擦拭，然后用清水冲洗干净。清洗过程避免用水直接喷冲轴承座，沧州滚揉机，电脑控制箱控制面板。

滚筒内的清洗工作应该在生产加工结束后短时间内进行。长时间其中的油脂污垢会附着在内壁上：

- 1、往筒体内注入一定量的水。用水将其中的废屑排出。
- 2、调入一定量的洗涤剂或者是消毒剂在水里面加入桶内，将桶转动清洗。
- 3、清洗结束后，再用高压水枪清洗桶内，并且简单转动桶，使泄水孔朝下，排尽桶内的水。
- 4、用软布或者软刷子沾有兑着洗涤剂的水擦拭，然后用清水冲洗干净。（清洗过程避免用水直接喷冲轴承座，电气箱控制面板）

滚揉机制造商-沧州滚揉机-诸城瑞恒机械由诸城市瑞恒食品机械厂提供。诸城市瑞恒食品机械厂是山东潍坊,肉制品加工设备的见证者，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在诸城瑞恒机械领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创诸城瑞恒机械更加美好的未来。