

倾斜式真空腌肉机设备 汇丰机械有限公司

产品名称	倾斜式真空腌肉机设备 汇丰机械有限公司
公司名称	诸城市汇丰食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市龙都街道土墙工业园
联系电话	13905369677 13905369677

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市汇丰食品机械有限公司

液压真空滚揉机和非液压的区别

液压真空滚揉机属于真空滚揉机的一种。不同的是液压真空滚揉机的滚筒具有控制升降功能，这样能够方便的多装料，快速出料。普通的真空滚揉机滚筒式固定的，不能升降。从外观结构上来看，您就可以知道，为了这么大一个滚筒能够自由的升降，其架体，倾斜式真空腌肉机设备生产工艺，液压系统必须有足够的支撑，所以说液压真空滚揉机的价格高于普通真空滚揉机是必然的。

使用液压真空滚揉机一般是海鲜加工，鱼类深加工，肉质比较细嫩的肉制品滚揉。液压真空滚揉机具有的优点就是，倾斜式真空腌肉机设备，内部滚齿结构一般是6道U型滚齿，这样能够很好的保护加工肉质的外观。再就是装料出料方便。其他的区别不大。

滚揉机的介绍

滚揉机在食品加工中发挥着重要的作用。滚揉机的应用在食品加工制造行业有突出的效果，能够很大限度的提高的生产效率。选购合适的滚揉机是食品加工企业提高效率的基础，倾斜式真空腌肉机设备价格，滚揉机由多部分组成，好的滚揉机全部采用的不锈钢制作而成，生产过程不会产生金属秀污染，而且耐腐蚀。滚揉机有比较好的操作系统，内1料在滚筒内翻动的时候，滚筒中的肉均匀的吸收腌渍，提高了肉的连接力和肉质的弹性。

滚揉总时间到后，倾斜式真空腌肉机设备厂家，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。

倾斜式真空腌肉机设备-汇丰机械有限公司由诸城市汇丰食品机械有限公司提供。诸城市汇丰食品机械有限公司是一家从事“滚揉机,真空包装机,斩拌机,盐水注射机,烟熏炉,刨肉机等”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“诸城汇丰机械”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使诸城汇丰机械在机械及工业制品项目合作中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。 特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！同时本公司还是从事肉类斩拌机，蔬菜斩拌机，水产品斩拌机的厂家，欢迎来电咨询。