

# 自动滚揉机 漯河滚揉机 劲创机械

产品名称	自动滚揉机 漯河滚揉机 劲创机械
公司名称	诸城市劲创机械科技有限公司业务部
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市密州街道古城子工业团
联系电话	15610213262 15610213262

## 产品详情

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。

1.滚揉机加料：开启真空泵，在达到一定的负压的时候，将吸料管连接上吸料。

2.使用真空泵抽真空并保持真空度。

3.控制好运行时间，滚揉机有专门的时间设置按钮，自动滚揉机，可以根据不同的需要来进行设置。使其发挥出大的效率。时间从秒-小时不同设置。

真空的滚揉机在制作过程中有什么好处

真空的滚揉机在制作过程中有什么好处，真空的滚揉机在进行对食物的加工时，漯河滚揉机，食物会物理体积膨大，松软，做出来的食品口感会更好，

食物在真空状态下进行加工，会使食物进行摩擦摔打时，降低热量的产生，牛肉滚揉机，并且食物在真空的状态下不会被氧化，所以，食品不会在

加工的时候发生变质，滚揉机价格，而且食物在真空的状态下进行物理膨胀，有利于对辅料进行吸收，是通过滚揉机的食物加工出来更入味。

真空滚揉机是在机械容器真空状态下，利用物理冲击的原理，让肉块在滚筒内上下翻动摔打浸腌，期间添入水、盐、油等各种种香精辅料，从而达到腌渍作用。腌渍液在真空状态下被肉充分吸收，味道鲜美、柔韧松软，增强肉的结合力和保水性，提高产品弹性及出品率。搅拌过程中真空泵设置自动抽真空，电控箱可设置定时搅拌时间，间歇时间，搅拌完成后可按钮自动出料。

1. 滚筒两端采用旋压式封帽结构，使滚揉空间更大更合理。
2. 桨叶采用圆弧形设计，使腌料分布更均匀，对产品表层不造成伤害。

自动滚揉机-漯河滚揉机-劲创机械(查看)由诸城市劲创机械科技有限公司提供。诸城市劲创机械科技有限公司是一家从事“肉制品加工设备，油炸设备，杀菌设备，蒸煮搅拌设备，清洗设备”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“劲创”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使劲创机械在休闲食品加工设备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！