

# 全自动滚揉机 劲创机械 银川滚揉机

产品名称	全自动滚揉机 劲创机械 银川滚揉机
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

小型滚揉机的维修注意事项都有哪些呢？下面我给您分析一下，全自动滚揉机，大家要认真对待哦！对您维修小型滚揉机是有帮助的哦！

- 1、每次滚揉机工作结束后，打开真空油水分离器底阀开关，放尽积水，清除真空吸入物，清洗真空泵油水分离器，保证真空管道畅通。
- 2、真空泵应每月一次停泵检查油的污染情况，银川滚揉机，如果真空泵内油已被污染，则应及时换油。换油之前泵必须空载正转15分钟，让油加热后停泵旋开放油塞将污油放尽，用一些新油清洗或用油清洗泵后注入新油。
- 3、经常检查减速机油位，如发现油位低于油窗高度1/2时应及时加注30号机械油。
- 4、小型滚揉机电器控制箱要牢固接地，确保用电安全。

真空滚揉机是加快腌制速度的一种方法，滚揉机价格，它是肉块中能量转化的物理过程，真空滚揉机用于将嫩化和盐水腌制或盐水注射后的肉块进行机械滚揉，用于火腿或含肉块的灌肠类肉制品的生产。其主要目的有：

- 1、加速肉中腌制液的渗透和吸收，缩短渗透时间。
- 2、使肌肉纤维内部的蛋白质产生松弛，肌肉纤维结缔组织抵抗力受到不同程度的破坏，这些纤维蛋白质能够大量地膨胀，提高了原料的保水性能和出品率。
- 3、促进了液体介质(盐水)的分布，改善了肉的嫩度，提高了盐溶性蛋白质的提取和向肉块表面的移动，使火腿类肉制品肉与肉之间、肉与填充物之间结合严密，无空隙，改变肌肉组织的结构，提高了嫩度，确保切片时整齐美观，肉质光泽鲜艳。

#### 4、加快肉块的自溶自熟，改善产品的终风味。

真空滚揉机工作原理是在真空状态下，原料肉在罐内上下翻动相互撞击摔打，从而实现均匀分布，腌渍作用，在间歇时可产生呼吸作用，从而达到原料肉纤维组织松散扩张使腌渍效果更佳。本机结构全部采用SUS304不锈钢制成，结构严谨、噪音小、运行平稳、操作简便、效率好。使用真空滚揉机可得到以下效果：使腌渍液在原料肉内均匀吸收；增强肉的结合力，提高肉的弹性；肉制品的切片性，防止切片时产生破碎裂口；增加保水性，提高出品率；提高产品的柔嫩性和结构稳定。滚揉机具备以下功能：设定滚揉工作时间；设定间歇滚揉时间；真空状态滚揉时间；连续滚揉、间歇滚揉、反转出料。

全自动滚揉机-劲创机械-银川滚揉机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坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。劲创机械——您可信赖的朋友，公司地址：诸城市密州街道古城子工业团，联系人：王劲东。