

赤峰滚揉机 滚揉机一台 诸城瑞恒机械

产品名称	赤峰滚揉机 滚揉机一台 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

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市瑞恒食品机械厂

肉类深加工滚揉机

肉类深加工滚揉机采用不锈钢，圆型封头滚揉空间大、设计合理、运行噪音小。腊肉腌制机桨叶圆弧形，设计，使腌料分布均匀，对产品表层不造成伤害，使产品的柔嫩性和外观得到提高。真空腌制机防水电脑控制，用户可设定肉类深加工滚揉机自动滚揉、间歇、放气、抽真空等功能，使该设备真正实现了自动呼吸功能。肉类深加工滚揉机还具有变频功能，使滚揉转数根据工艺任意调整。售价便宜，机器做工紧凑，每个细节都做到了无瑕疵，全不锈钢制作，表面光滑耐用，是餐饮业餐厅的理想选择，所研制的种类繁多，变频调速真空滚揉机，食品腌制机可以根据不同的食物来设定腌制时间。

滚揉机真空度：真空在滚揉机中发挥重要的作用，真空可确保盐水快速向肉块中渗透，有助于清除肉块中的气泡。

由于真空使肉块膨胀从而达到一定嫩度。筒内真空通常抽到一个大气压的70%到80%。但真空度太高则起

反作用，因为在高真空度下肉块中的水分被抽出来了。

滚揉机滚揉方向：滚揉机应柔和推挤，按、提升、卷曲和摔落肉块以达到效果。设备应有反转功能，在卸料前滚揉循环的后5分钟应反转，赤峰滚揉机，滚揉机以清理出滚筒翅片背部的肉块和蛋白质。

该控制系统采用PLC作为控制器，触摸屏作为操作终端。在滚揉过程中，滚揉锅内的温度和压力会不断升高。为保持锅内的低温、真空状态，根据温度传感器和压力传感器检测到的温度及压力值，用PLC构成闭环控制系统，自动控制冷阀和真空泵的开启，以便及时充入制冷剂及抽真空，滚揉机多少钱一台，保证产品质量。用PLC通过变频器控制主电机的平滑调速，保证滚揉锅内的肉馅和调料能进行充分搅拌，并消除重载启动及正反转。

赤峰滚揉机-滚揉机多少钱一台-诸城瑞恒机械(推荐商家)由诸城市瑞恒食品机械厂提供。诸城市瑞恒食品机械厂坚持“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。诸城瑞恒机械——您可信赖的朋友，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），联系人：李家义。