

液压真空滚揉机 诸城丰昌机械 真空滚揉机

产品名称	液压真空滚揉机 诸城丰昌机械 真空滚揉机
公司名称	诸城市丰昌机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市龙都工业园
联系电话	15854419666

产品详情

真空滚揉机品牌真空滚揉机液压真空滚揉机

丰昌真空滚揉机在使用过程中首先要接线，然后打开电源开关在打开滚揉开关，滚筒的转动是
否是顺时针，如果是逆时针则需要将接线的两端火线重新反接即可，打开滚筒的开关将需要腌制的产品
及腌制液装入真空滚揉机内，不同产品装料的比例不同，盖上盖子，将真空管插入设备抽气孔中按下真
空开关，进行真空处理，真空表上可以调节真空度(设计完成后真空度自动调节)，真空完成后关上真空
阀门，液压真空滚揉机，打开滚揉开关进行滚揉即可(不同产品滚揉时间、间隙时间不同，这个可以通过
真空滚揉机的操作面板进行设计)，完成后的产品停止运转，打开真空阀门，让内部的空气压力进行对流
，完后后打开滚筒盖子，将小料车放入出料口的位置后，打开控制面板上的出料开关，腌制的产品就会
自动出料，一天的工作操作完成后，实验室真空滚揉机，需要将滚筒内部进行冲洗、打扫。

设备的齿轮需要定期检查加黄油进行润滑，真空泵需要每天检查排水，电机需要定期检查加入机油。

丰昌真空滚揉机质量过硬，售后完善，深受广大客户信赖！

真空滚揉机低温使用

无论哪种型号规格的真空滚揉机，都有工作总时间、工作量时间、暂停时间和真空度的调节控制，有
些真空滚揉机还具有正转反转时间控制。

低温火腿原料肉滚揉时的温度是0~3℃，而在滚揉过程中肉会升温，因此，除了具备冷却功能的真
空滚揉机外，真空滚揉机必须安置在低温冷却库内，才能阻止原料肉的升温，解决产品的酸败问题，真
空滚揉机，保证滚揉质量。

诸城丰昌机械欢迎您前来参观和考察！

滚揉机得特点

一：滚揉腌制的环境是真空的状态，抑制微生物的生长繁殖，减少了食品氧化或变质的因素，真空滚揉机，同时控制低温也是很必要地。

二：就是使产品在真空状态下滚揉，会使产品物理体积得到膨大，松软。使做出来的产品口感更好。

三，产品在真空状态下滚揉会使产品在摩擦、摔打时减少热量的产生。

四，产品在真空状态下物理组织膨松，有利于辅料的吸收，从而提高了制品的保水性，保持了肉质鲜嫩，同时也提高了出品率。

诸城丰昌机械生产出售的设备都可秉承一年保修终身维护得售后原则！

真空滚揉机

液压真空滚揉机-诸城丰昌机械-

真空滚揉机由诸城市丰昌机械有限公司提供。诸城市丰昌机械有限公司实力不俗，信誉可靠，在山东潍坊的杀菌机、干燥机等行业积累了大批忠诚的客户。诸城丰昌机械带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入**，共创美好未来！同时本公司还是从事蒸汽全自动炒锅，电加热全自动炒锅，燃气全自动炒锅的厂家，欢迎来电咨询。