

江西白条鸡滚揉机设备供应商 诸城华明机械

产品名称	江西白条鸡滚揉机设备供应商 诸城华明机械
公司名称	诸城市华明食品包装机械厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市昌城镇诸朱路工业园高新区
联系电话	13853679369

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市华明食品包装机械厂

诸城华明真空滚揉机采用SUS304不锈钢板制作，设计合理，结构严谨，操作简单安全，清洗方便，降低了劳动力成本，减轻了劳动强度，大大提高了生产效率，更重要的是了生产流程中诸多因人的因素而产生的食品质量事故。

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，必须经过人员的现场指导或者交由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，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。
- 4.我们可以桶控制面板上的滚动时间来进行设置滚揉时间，滚揉机生产时会有一定的间歇，可以根据不同需要来自定义设置。方便简单。间歇时间和工作时间为分别设置，拥有独立的时间控制按钮。
- 5.将控制版面上的旋钮扳到“运行”，真空泵和充气旋钮扳到“开”，机器开始按设定方式运行。

6.工作结束后要停止滚揉机的工作，旋转控制面板的旋钮到停的位置就可以，若是设置好了工作时间，在工作时间到后，机器就会自动停止运行。

7.工作的尾部工作就是出料清洗，等到滚筒内外的压力平衡后，古代滚筒将料放出，将料放出后，将设备进行清洗，白条鸡滚揉机设备供应商，使用的清洗剂配水进行清洗。后再用清水清洗。

全自动真空滚揉机是在真空状态下，利用物理冲击原理，让肉在滚筒内上下翻动，相互撞击、摔打，达到腌渍的作用，使肉均匀的吸收腌渍，提高肉的结着力及产品的弹性；本机具有肺呼吸功能，让产品在滚筒内做膨胀、缩小的往复运动，改善了肉组织的结构，提高肉质质量，增加出品率。可以增强保水性，改善产品的口感和增加产品的柔嫩性和结构稳定性。江西白条鸡滚揉机设备供应商-诸城华明机械由诸城市华明食品包装机械厂提供。诸城市华明食品包装机械厂实力不俗，信誉可靠，在山东 潍坊 的休闲食品加工设备等行业积累了大批忠诚的客户。诸城华明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辉煌，共创美好未来！同时本公司还是从事绞肉机，冻肉绞肉机，鲜肉绞肉机的厂家，欢迎来电咨询。