

牛肉真空腌制机生产厂家 真空腌制机生产厂家 森岳机械

产品名称	牛肉真空腌制机生产厂家 真空腌制机生产厂家 森岳机械
公司名称	诸城市森岳机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都工业园（注册地址）
联系电话	13573651228 13573651228

产品详情

真空滚揉机适用于鸡产品、鸭产品、加工火腿、肉肠、牛羊肉等食品的腌制加工。通过滚揉腌制，腌渍液能够被有效吸收，肉质结合力强，鸡皮真空腌制机生产厂家，截面承受力强，保水性好，口感更鲜嫩、色泽自然美观，可大大提高出品率，增强肉制品的品位。

真空滚揉机一次盛料腌制从几十斤到几吨不等，鱼肉真空腌制机生产厂家，可以根据自身的加工产量选择，滚揉机过大或过小都会影响滚揉产品的质量，装料太多容易搅拌腌制不均匀，设备负荷超载损坏设备，装料过少物料腌制会导致滚揉过度，造成肉的肉质损坏，并且，消耗成本增大。我们建议满筒荷载量的60%左右，滚揉机上下浮动5%之间，根据肉的密度而定。

真空包装机的日常维护与保养：

每天工作结束后，打开真空油水分离器底阀开关，放尽积水，清除真空滚揉机吸入杂物，清洗真空滚揉机中的油水分离器，确保了真空滚揉机的管路畅通；滚筒用水清洗干净，必要时可添加洗剂用品刷洗；检查真空泵油位以及污染程度，及时更换或添加真空泵油，牛肉真空腌制机生产厂家，确保油的合格，油位添加为油窗的三分之二处，太多或太少都会影响真空泵的使用质量。

真空滚揉机用于肉制品的快速腌制设备，食品采用真空腌制，大大缩短了腌制时间，而且使物料充分吸收盐以及调料，使蛋白质溶解，使肉的结构松弛，达到嫩化效果。

全自动真空滚揉机采用圆形封头，结构合理，滚揉空间大，真空腌制机生产厂家，卸料装置设计合理，能迅速排出物料。桨叶圆弧型设计，使腌制品分布均匀，对物料不会造成伤害，产品的柔嫩性和外观得到提高，增加保水性，提高出频率。

牛肉真空腌制机生产厂家-真空腌制机生产厂家-

森岳机械(查看)由诸城市森岳机械有限公司提供。诸城市森岳机械有限公司是山东 潍坊,果蔬加工设备的见证者,多年来,公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针,满足客户需求。在诸城森岳机械领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创诸城森岳机械更加美好的未来。同时本公司还是从事真空滚揉机,变频真空滚揉机,全自动真空滚揉机的厂家,欢迎来电咨询。