

鸡翅鸡腿腌制机 肉制品腌制加工设备

产品名称	鸡翅鸡腿腌制机 肉制品腌制加工设备
公司名称	诸城市舜鑫汽车配件厂
价格	面议
规格参数	加工定制:是 种类:真空滚揉机 品牌:舜鑫
公司地址	山东省潍坊市诸城市人民东路华龙巷35-2号
联系电话	0536-605227 13031683359

产品详情

产品介绍：电话13793615033 qq2082136720

真空滚揉机是在真空状态下，利用物理冲击原理，让肉块或肉馅在滚筒内上下翻动，相互撞击、摔打，从而达到按摩、腌渍作用。腌渍液被肉充分地吸收，增强肉的结合力及弹性，提高产品的口感及断面效果；可以增强保水性，增加出品率；可以改善产品的内部结构。新一代的全自动真空滚揉机除具有真空滚揉机的特点外，还具有电脑控制与变频技术的功能。更新增加了遥控操作系统，是机器使用更安全，更方便，更加节能高效。整机采用不锈钢制造，结构紧凑，滚筒两端均采用旋压式封帽结构，最大的增加滚筒内的摔打空间，使滚揉产品的效果均匀，噪音小，性能可靠，操作简便，使用效率更高。

滚揉机的作用优点：电话13793615033

qq20821367201.滚揉腌制的环境是真空的状态，抑制微生物的生长繁殖，减少了食品氧化或腐败的因素，

同时控制低温也是很必要地。2.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。3.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。4.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。

产品图片：电话13793615033 qq2082136720

电话13793615033 qq2082136720电话13793615033 qq2082136720电话13793615033 qq2082136720电话13793615033 qq2082136720电话13793615033 qq2082136720

操作及工作时间设定：电话13793615033 qq2082136720

1、准备。

- (a)、清水冲洗筒体，打开出料开关，放尽冲洗水。
- (b)、加料。
- (c)、装盖。

2、滚揉工艺时间设定。

- (a)、调整电点真空表的指针以达到所需的工艺压力。
- (b)、根据工艺要求设定总工作时间。
- (c)、反转滚揉时间根据工艺要求设定。
- (d)、滚揉暂停时间工艺要求设定。

滚揉机使用与保养：电话13793615033 qq2082136720

- 1.机器在使用前，应用清水洗洁净，并空载运转五分钟，检查各转动部件、真空泵是否运转正常。确信各部件工作正常后方可加料，加料完毕上盖。真空泵手动启动，自动停机。
- 2.按工艺规定滚揉时间自动停机，打开进出料盖，点动出料按钮，筒体正转自动出料。
- 3.每次工作结束后，打开真空油水分离器底阀开关，放尽积水，清除真空吸入物，清洗真空油水分离器，保证真空管路畅通。
- 4.真空泵应半月一次停泵检查油的污染情况，如果真空泵内油已被污染，则应及时换油，换油前泵必须空载正转15分钟，让油加热后停泵将污油放尽后注入新油（新油为10#汽油机油）真空泵的维护与保养可参照真空泵使用说明书执行。
- 5.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#机械油。

鼎迅机械设备型号齐全，用户可根据日产量选择设备型号，（也可来样加工定制）。

售后服务：电话13793615033 qq2082136720

设备售出之日起，一年内免费维修，终生维护。设备在线客服咨询电话：13793615033 qq2082136720

本产品的加工定制是是，种类是真空滚揉机，品牌是舜鑫，型号是600，电压是380（V），功率是5.2（kw），净重是500（kg），包装是缠绕膜，外形尺寸是900*1020*1600（mm），产品用途是腌制、入味，适用范围是肉制品加工厂设备,冷冻食品厂设备,休闲食品厂设备,中餐店设备,西餐店设备，营销是新品，规格是900*1020*1600