

真空滚揉机操作规程真空滚揉机泰和食品机械图

产品名称	真空滚揉机操作规程真空滚揉机泰和食品机械图
公司名称	诸城市泰和食品机械有限责任公司
价格	200.00/件
规格参数	品牌:泰和.艾特达 型号:IG1504
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道铁园路98号
联系电话	0536-6160969 13864626887

产品详情

我公司生产的真空滚揉机国家行业标准起草制定单位；JB/T 11227-2011

2、桨叶圆弧形，设计独特，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；

诸城泰和食品机械生产的滚揉机采用PLC和触摸屏控制，PLC电脑编程控制，人机合一，显示屏能显示各种功能状态。触摸屏操作更直观，良好的耐水防潮性能。可以根据产品的不同工艺设定滚揉模式，满足多样性的产品加工要求

滚揉机的工作过程是怎样的呢？腌渍液被肉充分地吸收，滚揉机100，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，滚揉机，更方便，牛肉滚揉机，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。