

真空腌肉机,羊肉入味机,肉质嫩化机

产品名称	真空腌肉机,羊肉入味机,肉质嫩化机
公司名称	诸城市鼎惠机械科技有限公司
价格	8500.00/台
规格参数	品牌:润成 型号:100L 产量:50kg
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都工业园
联系电话	15662510003 15666882982

产品详情

真空腌肉机,羊肉入味机,肉质嫩化机像咱们吃的牛羊肉，味道鲜美，口味纯正，也吃不腻。这是为什么呢？这就是利用了一个设备-滚揉机。加入了滚揉处理工序，可以缩短腌制浸泡时间、改善效果，提高肉品品质。厂家直销，省去经销商费用，来电，微信加我都可以得到优惠底价！期待与你合作可能您是前期刚刚关注这个项目，羊肉入味机可以联系我获得全套投资方案，所需设备。李萍萍电话：156-625-10003 微信、QQ 3235569013

真空腌肉机特点：

- 1.电机设手动复位，过载维护。假如电机翻滚受阻。过载维护主动断电。维护电机不受损。密封性好、耐油、耐腐蚀、无毒。
- 2.时刻可调（最长可调到30分钟。出厂设定为15分钟）。肉质嫩化机时刻控制器装在控制板里面。以防快餐店操作人员自个调。影响操作程序。
- 3.选用进口电机、质量安稳牢靠、作业平稳、噪音小。
- 4.羊肉入味机操作规程
- 5.查看腌泡车滚筒箱盖封边是不是紧密。
- 6.先进行空机作业、查看作业是不是顺利。
- 7.装料，让滚筒开口朝上。翻开盖子。将肉类放入筒内，参加恰当配料，肉质嫩化机每次作用时，应剩余一定的空间，不行装料太满，使桶内质料能进行翻滚，一保证加工质量。
- 8.时刻调理。依据原资料需腌泡得时刻，设定操作时刻后开动腌泡机，腌制时刻通常受腌制集汁的配方与被腌的肉类来订。

真空腌肉机优势：

- 1、真空滚揉机国家行业标准起草制定（筹划）单位之一（全国仅四家），设备生产严格按照标准执行；
- 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；
- 3、单速滚揉、双速滚揉、变频运行可选择；
- 4、羊肉入味机设定滚揉工作总时间、间歇滚揉时间、真空状态滚揉时间；
- 5、可实现自动出料，能减轻劳动强度并提高生产率；
- 6、具有连续、间歇滚揉、肉质嫩化机反转滚动出料等功能；
- 7、整体采用304不锈钢制作，符合食品机械的卫生标准；
- 8、圆形封头，结构合理，滚揉空间大，运行平稳、噪音小，性能可靠、操作简便、设备使用效率高。