

肉类腌制机|肉串真空腌制机

产品名称	肉类腌制机 肉串真空腌制机
公司名称	诸城市鼎惠机械科技有限公司
价格	100.00/台
规格参数	品牌:润成 型号:100L 产量:100kg
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

肉类腌制机|肉串真空腌制机滚揉总时间到后,滚筒将会自动停止,并保持筒内为真空状态并继续计时,直至设定的静置时间到,发出报警信号,提示操作人员可以开盖取出桶内的物料。此时按下消真空按钮就可消除真空,这时可卸掉筒盖,接着按下卸料按钮,滚筒即按出料运转方向(顺时针方向)旋转,从而将肉料自行送出,落入接在筒口下面的肉车等容器内,完成了整个工艺流程。李萍萍电话:156-625-10003 微信、QQ 3235569013

肉类腌制机装料:

装料的时候盖上筒盖,把吸料软管旋入吸料接头。然后按下吸料按钮开始吸料。吸料完毕,按下吸料停止按钮,旋下吸料接头,换上闷盖,即完成了装料工序。

运转:

根据产品工艺,在人机界面上设置工艺参数,肉串真空腌制机每个产品的工艺参数包括有总滚揉时间、正转时间、反转时间、暂停时间、滚揉方式、滚揉速度、第一次加辅料时间、第二次加辅料时间、滚揉结束静置时间共九种。本机有(0~29)共30种程序(即30种产品的工艺参数)可以记忆。

肉串真空腌制机卸料

滚揉总时间到后,滚筒将会自动停止,并保持筒内为真空状态并继续计时,直至设定的静置时间到,发出报警信号,提示操作人员可以开盖取出桶内的物料。此时按下消真空按钮就可消除真空,这时可卸掉筒盖,接着按下卸料按钮,滚筒即按出料运转方向(顺时针方向)旋转,从而将肉料自行送出,落入接在筒口下面的肉车等容器内,完成了整个工艺流程。

肉类腌制机特点:

- 1、电器部分为防水电脑板控制，采用进口欧姆龙机芯
- 2、独特V型齿设计。不会破坏肉组织，不会在滚揉过程中损坏产品表面组织。