

民生800型真空滚揉机，各种卤肉制品腌制机

产品名称	民生800型真空滚揉机，各种卤肉制品腌制机
公司名称	荥阳市民生食品机械厂
价格	18000.00/台
规格参数	品牌:民生 型号:GR-800型真空滚揉机 产地:河南
公司地址	荥阳市乔楼镇塔山南路沈洼村
联系电话	18538237796

产品详情

真空滚揉机简介：

真空滚揉机的主要作用是将加工的肉类，如，鸡肉，鸭肉，鱼肉，鹅肉，猪肉，牛肉，羊肉等放在真空状态内，在物理冲击挤压原理下，让原料在滚筒内上下滚动，从而达到腌渍作用，可以加进调味品进入腌制物料的速度，并更大程度的保持肉内的水分。让肉与各种调味品融合，以达到肉质鲜嫩，出品率高的目的。适用于西式香肠、火腿、培根、烤肉以及禽类、休闲类肉食品、中式酱卤类肉食品的腌制加工。

荥阳市民生食品机械厂专业从事真空滚揉机，是一家肉类食品加工机械的研发，设计，生产，销售的多功能型企，如下是河南真空滚揉机厂家告诉您滚揉机的性能：

性能优点：

- 1、桨叶圆弧形，设计独特，使腌料分布均匀，对产品表面不会造成伤害，使产品的柔嫩性的外观得到提高；
- 2、单速滚揉，双速滚揉，变频运行可选择；
- 3、可实现自动出料，能减轻劳动轻度并提高生产效率；
- 4、具有连续性、间歇滚揉，反转滚动出料。

真空滚揉机优点：

- 1、使腌制调味品在原料肉内均匀吸收

- 2、增强肉的结合力，提高肉的弹性
- 3、真空快速滚揉，防止肉内富含的脂肪、维生素、矿物质和蛋白质流失。
- 4、保证肉制品的切片性，防止切片时产生破碎口，增加保水性，提高出口率真
- 5、提高产品的嫩滑性和结构稳定

真空滚揉机的操作方法：

机器在使用前，应用清水冲洗清理，并空转五分钟，检查真空泵和各转动部件是否正常运转。确信设备工作正常，可出料，加料完毕上盖。真空泵手动启动，自动停机。

按肉制品工艺规定滚揉时间自动停机，打开进出料盖，点动出料按钮，筒体正向转动即可自动出料。

每次滚揉腌渍工作结束后，用清水冲洗干净，再按出料按钮使筒体正转，放尽污水，以保证筒体内不存在留残存物。

真空滚揉机保养：

每次滚揉腌渍工作结束打开油水分离器的底阀开关，放尽积水，清理真空吸入物，清洗设备的真空油水分离器，保证真空管路畅通。

真空泵需要每个月停泵一次检查油的污染情况，如果真空泵内的油已经被污染，则应及时换油。换油之前泵必须正向空转15分钟，让有油加热后停泵旋开放油塞将污油放尽，用一些清洗用油或新油清洗泵后注入新油（新油为10#汽油放尽，各地加油站均有售）。真空泵的保养和维护可参照真空泵使用说明书执行。

荥阳民生食品机械以客户为中心,为贵公司提供完整的安装、调试、培训、售后等一系列服务。

售前服务：

签订合同前,公司为客户提供各种的食品生产工艺方案,提供技术咨询、样品试样,设备选型等服务。

安装调试：我公司依据合同,将设备安全运往用户指定的国内安装地点,并让技术员现场安装。在用户安装调试设备的基本具备的情况下,技术服务工程师将在1-2天时间内把机器安装调试完以供用户试用,并保证安装调试现场环境干净、整洁、有序。

售后培训：公司提供技术培训,安装调试完毕后,在买方现场或卖方国内培训维修中心对买方操作人员进行技术培训,直至操作使用人员达到正常使用该设备为止,主要的技术培训内容如下：

设备开关操作规程培训;

面板控制参数的意义,参数选择范围的培训;

机器的基本清洁处理和保养;

常见故障处理;

操作使用中应注意的问题

服务保障

- 1.设备免保一年,整机终身维护。
- 2.免费技术咨询。
- 3.提供定期客户回访服务,处理机器的异常。
- 4.质保期满后仍旧提供技术支持与维修服务。

联系我们

民生食品机械厂

电话：18538237796 15188312737

传真：0371-66123222

网址：www.hnmsjx.com

地址：荥阳市塔山南路8号