

真空滚揉机厂家供应1000型真空腌制机

产品名称	真空滚揉机厂家供应1000型真空腌制机
公司名称	荥阳市民生食品机械厂
价格	29000.00/台
规格参数	品牌:民生 型号:GR-1000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

民生机械腌羊肉真空滚揉机也叫羊肉真空腌制机，主要是将加工的肉类，蔬菜等放在真空状态的滚筒内，可提高调味品进入肉品的速度，并较大限度的保持肉内的水分。真空滚揉机是将块状肉在真空状态下，通过筒体转动进行滚揉。筒体转动时，块状肉在真空状态下膨胀，并在导叶片的作用下沿筒壁作向前 向后 向里 向前的回旋运动。这样使肉体蛋白质分解成水溶性蛋白，易被人体吸收。还能以人的口感，喜好使添加剂均匀的深入到块肉中间里，使肉及添加剂溶为一体，以达到肉质鲜嫩，出品率高的目的欢迎新老客户购买

腌羊肉真空滚揉机的使用方法技巧有3点:

- 1、滚揉机的荷载量：滚揉机在转动的时候，如果筒内的肉数量太多，转动则会受到很大的影响，搅拌不均匀，如果桶内的肉量太少，会导致滚揉过度，造成的肉质损坏，并且，消耗成本增大。我们建议满筒荷载量的60%左右，滚揉机上下浮动5%之间，根据肉的密度而定。
- 2、滚揉间歇时间：在滚揉生产过程中，连续的滚揉是没有必要的，而且费神费力。通常建议在滚揉20分钟，休息5-10分钟之间。
- 3、滚揉时间：总的滚揉时间对产品的均匀性和标准化是很重要的

腌腌肉串真空滚揉机的检修保养：

- 1.每两周检查链条链轮润滑状况，及时注油。
- 2.减速机使用第一个月和此后每半年必须更换机油(40#机油)。
- 3.电器设备运转半年检修一次。

4. 主轴，托轮轴承每半年更换一次润滑油。
5. 密封圈老化后应及时更换。
6. 过滤器内的积水应及时放掉。

荥阳民生机械真空滚揉机售后与质保：

荥阳民生机械有限公司遵循“实力创造品牌，质量赢得客户”的经营宗旨，诚信、专业、创新愿与各界人士携手合作，共谋发展，建立长期稳定的合作关系；欢迎国内外客商到厂指导。

- 1、民生食品机械有限公司所有产品出厂前都经过专业调试、试机；检验合格后方可进行包装出厂发货；设备在到达目的地后,如果需要上门安装的设备，本公司配备专业人员上门进行安装调试。
- 2、整机根据国家食品机械国标免费保修一年,终生上门维修服务.(易损件，人为损坏或不可抗力因素致损除外)
- 3、我厂所有产品报价都是出厂价不含税和运费，客户没有特别说明的情况下只提供收据或发货清单，不提供发票，如需开票，费用另算，具体联系我们。
- 4、24小时厂家联系电话:18538237796（微信同） 15188312737（微信同）

QQ:2654579057