

## 500公斤真空滚揉机腌制鸡肉入味快

产品名称	500公斤真空滚揉机腌制鸡肉入味快
公司名称	荥阳市民生食品机械厂
价格	14000.00/台
规格参数	品牌:民生 型号:GR-500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

真空腌制机真空滚揉机的功能是使不同种类的畜禽肉及不同部位、不同注射量的肉块在真空条件下得到均匀的滚揉，通过盐、辅料和蛋白质的溶解、吸收，达到改善肉质结构、嫩化肉纤维、提高产品出率的目的，同时又大大缩短了搅拌时间，提高了工作效率。真空滚揉机适用于大型厂矿企业、高校、政府机关食堂、中央厨房、快餐公司、食品工厂、生鲜超市、肉制品厂、半成品加工配送、部队配餐等场所。

真空滚揉机腌渍肉类的标准和要求：

刀切任何一块肉，里外颜色一致，

肉的柔软度：手压肉的各个部位无弹性，手拿肉条一端不能将肉条竖起，上端会自动倒垂下来。

肉块表面被凝胶物均匀包裹，肉块形状和色泽清晰可见。肌纤维破坏，明显有“糊”状感觉，但糊而不烂。

肉块表面很粘，将两小块肉条粘在一起，提起一块，另一块瞬间不会掉下来。

以上情况说明真空滚揉机的作用效果比较好。

真空滚揉机的使用和维护问题要注意以下几点。

a)真空滚揉机在使用阶段，一定要放在平稳地干燥环境，远离火源，电源位置摆放合理。特别是在进行肉类加工的时候，一定要确保在一个干净无污染的环境。

b)从清洁上来看，滚揉机的维护最基本的就是清洁问题，在机器运转时不可以清洗，放置了很久没用的机器在使用前要进行彻底清洁，定期的检查也很关键，特别是电源开关等设置部位。

c)在使用过程中，注意正确地设置程序，注意不要随意打断工作程序，更不能时而断开程序或者电源，不然容易造成功能障碍。如果遇到断电情况，要立马终止程序，再进行重新启动。如果出现其他机器故障，一定要及时得到专业人士的修理。

d)在日常维护中要注意电机防护，清洗的时候不要溅上水，齿轮和链条要定期加润滑油，增加设备的使用时间，电线和真空管要注意检查，防止老化漏电或者漏气

我们荥阳民生作为一家集设计、生产、销售及售后服务于一体的诚信企业，欢迎大家的联电咨询、到厂试机--18538237796（微信同）15188312737（微信同）