800公斤真空滚揉机 民生肉类腌制机厂家

产品名称	800公斤真空滚揉机 民生肉类腌制机厂家
公司名称	郑州市民生食品机械厂
价格	19000.00/台
规格参数	品牌:民生 型号:GR-1800 产地:河南
公司地址	荥阳市塔山南路8号
联系电话	15038215088 13223071678

产品详情

800公斤真空滚揉机 民生肉类腌制机厂家

传统的肉类腌制需要手工按摩，不仅卫生要求达不到、腌制时间也特别长，而真空滚揉机使用304不锈钢制作，可以使肉制品在加工中无二次污染，达到食品卫生要求。使用真空滚揉机是在真空状态下滚揉、按摩，可以提高肉制品的口感和出品率。由于真空滚揉机是在不停的转动，还可以使产品色泽更均匀。

800公斤真空滚揉机安装调试

1、将真空滚揉机平稳的放置于地面上，在机器的前方要空出足够的地方，以方便料车的出入。

2、电控箱部分需注意防潮，以防损坏里面的电气元件。若真空滚揉机是在冷库内使用，电控箱尽量安装在冷库外。

3、接通电源，注意接地。

4、按真空键启动真空泵，根据真空表上显示的压力查看真空泵的电机方向和真空泵的工作方向是否一致。

5、查看开关箱上按钮和其实际的功能是否一样。

6、试运转时，若有异常现象或声响需立即停机，故障排除后可以重新试机。如果试运转时无异常，就能开始生产了。

800公斤真空滚揉机操作方法

1、将肉料装入真空滚揉机内。

2、把肉料装至滚筒的三分之二容积即可，然后将筒盖盖上并压紧密封。

3、把真空管连接至筒盖上，按“ 真空 ”键开始抽真空。当达到设定的真空度后自动停止，然后将真空管拔掉。

4、根据肉料的特点设置滚揉时间，然后按“ 滚揉 ”键设备开始运转，当设置的滚揉时间达到后设备停止运转。滚揉过程中想要停止滚揉程序，按下停止键即可。

5、滚揉结束后，需要先将筒盖上的阀门打开，待滚筒中无真空后将盖子取下，把料车放到真空滚揉机的出料口下方，按“ 出料 ”按扭，滚筒反转卸料。