

珠海牛肉真空滚揉机,滚揉机厂家直销

产品名称	珠海牛肉真空滚揉机,滚揉机厂家直销
公司名称	诸城市亿邦食品机械有限公司
价格	16000.00/台
规格参数	品牌:亿邦 型号:300 产地:诸城
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道古城子工业园（注册地址）
联系电话	17667195166

产品详情

珠海牛肉真空滚揉机,滚揉机厂家直销该款设备是在真空状态下，利用物理冲击的原理，让肉在滚筒内上下翻动，相互撞击、摔打，达到按摩、腌渍作用，使肉均匀的吸收腌渍，提高肉的结着力及产品的弹性。全自动真空滚揉机除具有真空滚揉机的特点外，还具有变频技术功能。使机器使用更安全、更方便、更加节能高效。该机采用不锈钢制造，结构紧凑，滚筒两端均采用旋压式封帽结构，的增加滚筒内的摔打空间，使滚揉产品的效果均匀，噪音小，性能可靠，使用效率更高。珠海牛肉真空滚揉机,滚揉机厂家直销的说明：特点：使腌制液在肉内均匀分布并被充分吸收；增强肉的结着力，增强产品弹性；改善肉制品的切片性，防止切片时产生破碎；增加产品保水性，提高出品率；保持肉块色泽，肉制鲜嫩；设定滚揉工作总时间设定滚揉时间；设定滚揉间歇时间；连续滚揉；间歇滚揉；正转自动出料。滚揉机适用于西式香肠、火腿、培根、烤肉以及禽类、中式酱卤类、休闲类肉食品的腌制加工。特别对传统中式产品加工，加入滚揉处理工序，可以缩短腌制浸泡时间、改善效果，提高肉品品质。该款滚揉机的注意事项：珠海牛肉真空滚揉机,滚揉机厂家直销在使用前，应用清水冲洗干净，并空载运转五分钟检查各转动部件、真空泵是否正常工作。确信各部件工作正常后方可加料，加料完毕后上盖。然后将抽气管道插入抽气嘴后启动真空泵，待真空度达到工艺要求后关闭真空泵，同时关闭放气阀。真空度可以按照产品的工艺要求设定。按产品工艺设定滚揉总时间，时间到后自动停机，打开放气阀使滚筒内的压力与外界平衡后，打开进出料盖，点动出料按钮，筒体正传即可自动出料。每次滚揉工作结束后，必须清水冲洗干净，并按出料按钮筒体正转，放净污水，以保证筒体内不存留残物。售后服务承诺：1、我公司对所售产品实行一年免费保修，终身维修的承诺。2、公司负责对所售设备进行现场的安装、调试。保证设备是按照客户需求，全新的产品3、对需方的技术人员提供具体的培训，以方便设备的正常运行和操作。4、设备出厂配有说明书、公司宣传资料、维修卡和合格证。