

福建大型滚揉机参数精准 诸城华康机械

产品名称	福建大型滚揉机参数精准 诸城华康机械
公司名称	诸城市华康机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省诸城市龙都工业园
联系电话	13276461000

产品详情

开启真空泵，在达到一定的负压的时候，100型滚揉机工作原理，将吸料管连接上吸料。使用真空泵抽真空并保持真空度。控制好运行时间，滚揉机有专门的时间设置按钮，可以根据不同的需要来进行设置。将控制版面上的旋钮扳到"运行"，真空泵和充气旋钮扳到"开"，机器开始按设定方式运行。当设定滚揉方式为常压滚揉时，滚揉机将在常压状态下:启动 正转 暂停 反转 暂停 正转到达一、二次加辅料时间后暂停，同时报警信号灯亮。

诸城市华康机械有限公司生产的真空滚揉机具有以下特点：

1. 可自由设定滚揉工作时间、间歇滚揉时间、真空状态滚揉时间、真正实现连续滚揉、间歇滚揉任意设定。
2. 控制面板均采用防水触摸屏控制。
3. 滚筒两端采用旋压式封帽结构，使滚揉空间更大更合理。
4. 桨叶采用圆弧形独特设计，使腌料分布更均匀，对产品表层不造成伤害，使产品的柔韧性和外观得到提高
5. 采用优质不锈钢，圆型封头滚揉空间大、设计合理、运行噪音小。防水电脑控制，用户可设定滚揉机自动滚揉、间歇、放气、抽真空等功能，使该设备真正实现了自动呼吸功能。本机还具有变频功能，使滚揉转数根据工艺任意调整。可根据滚揉机型号配备自动上料机

华康大型真空变频滚揉机 牛羊肉腌渍机适用于西式香肠、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。

真空滚揉机是在真空状态下，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，通过滚揉、能使肉体蛋白质分解成水溶性蛋白，易被人体吸收，同时能使添加料（淀粉等）与肉体蛋白质互为融合以达到肉质变嫩，口感好，出口率高。本真空滚揉机具有肺呼吸功能，让产品在滚筒内膨胀、缩小了往复运动，改善了肉组织的结构，提高了切面效果。

一般真空滚揉机的真空度为零点零四到零点零八兆帕斯卡

华康大型真空变频滚揉机 牛羊肉腌渍机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。一旦采纳了一个可以生产出标准化产品的程序，这个程序或滚揉循环就应保持不变。

该滚揉机特点：滚揉机滚揉机

- 1、可设定滚揉总时间
- 2、可设定间歇滚揉时间
- 3、反转滚揉；正转出料
- 4、连续滚揉
- 5、间歇滚揉

滚揉工艺时间设定：

- 1、根据工艺要求设定总工作时间。
- 2、反转滚揉时间根据工艺要求设定。
- 3、滚揉暂停时间根据工艺要求设定。
- 4、时间继电器单位：“H”为小时、“M”为分钟、“S”为秒。

操作：

- 1) 首先打开电源开关。
- 2) 打开滚揉开关，设备即进入自控循环工作状态。

- 3) 滚揉总时间到，设备即停止滚揉工作。
- 4) 打开出料开关，筒体正传即自动出料。
- 5) 关闭电源开关。

福建大型滚揉机参数精准-诸城华康机械(在线咨询)由诸城市华康机械有限公司提供。“巴氏杀菌机,风干机,蔬菜清洗设备,风淋室,真空包装机”就选诸城市华康机械有限公司(www.zhuakang.com)，公司位于：山东省诸城市龙都工业园，多年来，诸城华康机械坚持为客户提供好的服务，联系人：李经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。诸城华康机械期待成为您的长期合作伙伴！