

滚揉机生产厂家 优质华邦机械 金华滚揉机

产品名称	滚揉机生产厂家 优质华邦机械 金华滚揉机
公司名称	诸城市华邦机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市密州街道普桥工业园
联系电话	13562646269

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市华邦机械有限公司

本机采用优质不锈钢，圆形封头滚揉空间大，设计合理，运行噪音小。浆叶圆弧形，设计独特，使腌料分布均匀，对产品表层不造成伤害，使产品的柔嫩性和外观得到提高。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，使滚揉转数可根据工艺任意调整。

真空滚揉机，

A破坏肉的组织结构，使肉质松软。因为腌制后、滚揉前的肉块特征为：质地较硬，(比腌制前还要硬)，金华滚揉机，可塑性差，肉块间有间隙，滚揉机生产厂家，黏结不牢。滚揉后，原组织结构受破坏，部分纤维断裂，肌肉松弛，质地柔软，可塑性强，肉块间结合紧密

B加速盐水渗透和发色：滚揉前肌肉质地较硬，在低温下很难达到盐水的均匀渗透，通过滚揉，肌肉组织破坏，诸城滚揉机器加工过的肉非常有利于盐水的渗透。

C加速蛋白质的提取和溶解：盐溶性蛋白的提取是滚揉的最重要目的。在前面讲过肌肉纤维中的蛋白质-盐溶性蛋白(主要指肌球蛋白)具有很强的保水性和黏结性，只有将它们提取出来，(滚揉机价格合理哦~)才能发挥作用。尽管我们在盐水中加入很多盐类，提供了一定离子强度，但只是极少数的小分子蛋白溶出，而多数蛋白分子只是在纤维中溶解，但不会自动渗透肉体。通过滚揉才能快速将盐溶性蛋白提取出来。

真空状态下滚揉腌制，滚揉机厂家，不但可提高调味品进入食品的速度，并大限度的保持肉内的水分，还可以达到肉质鲜嫩，滚揉机报价，出品率高的目的，使食品味道达到让人恋恋不舍的效果。真空滚揉机为不易损坏产品，因此设备基本不需要维修，虽然真空滚揉机不易损坏，提供了真空滚揉机维修及维修时的注意事项，

真空滚揉机维修注意事项：

- 1、每次真空滚揉机工作结束后，打开真空油水分离器底阀开关，放尽积水，清除真空吸入物，清洗真空泵油水分离器，保证真空管道畅通。
- 2、真空泵应每月一次停泵检查油的污染情况，如果真空泵内油已被污染，则应及时换油。换油之前泵必须空载正转15分钟，让油加热后停泵旋开放油塞将污油放尽，用一些新油清洗或用油清洗泵后注入新油。
- 3、经常检查减速机油位，如发现油位低于油窗高度1/2时应及时加注30号机械油。
- 4、真空滚揉机电器控制箱要牢固接地，确保用电安全。

滚揉机运行：

将呼吸式真空滚揉机电脑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。

停止运行：

到达设定时间后，机器会自动停止运行。若需中途停止，只需将运行旋钮扳到“停”的位置。

真空滚揉机出料：

先打开吸料阀充气，待滚筒内外压力平衡后，打开滚筒盖。然后将运行旋钮扳到“出料”即可。

真空滚揉机清洗：

呼吸式真空滚揉机使用完关闭电源后，请及时清理滚筒，清洗时注意不要将水溅到电器元件上，严禁手上带水触摸操作屏。

滚揉机生产厂家-优质华邦机械-金华滚揉机由诸城市华邦机械有限公司提供。诸城市华邦机械有限公司（www.huabangjixie.com）拥有很好的服务和产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！