

肉制品真空滚揉机使用注意

产品名称	肉制品真空滚揉机使用注意
公司名称	诸城市汇品机械有限公司
价格	10000.00/台
规格参数	滚揉机:500l 600l:600l 诸城:800l
公司地址	诸城市汇品机械有限公司
联系电话	13793637185

产品详情

肉制品在滚揉的过程中对肉量都会有一定的限制性，滚揉机一般为滚筒总量的三分之二为合适，如果滚揉过程中添加肉制品的数量过多则会影响肉制品的加工质量，主要是因为肉制品滚揉的数量过多会导致滚揉时间增长，于此同时料水不能充分的渗入到肉制品的内部严重影响肉制品的加工口感，导致滚揉失败。还有一种原因就是滚揉的肉量过多会导致压力过大严重影响滚揉机滚筒的正常使用，加大机器的工作压力缩短滚揉机的使用寿命。

滚揉机有比较好的操作系统，启动平稳，结构紧凑，真正实现了生产过程的自动化。

滚筒两端均采用旋压式封帽结构，降低机器启动时的冲击，延长设备使用寿命。该机加速了蛋白质的溶解和相互作用，以增加肉块与肉块之间的粘合力，并且可以使肉块发色，提高肉类嫩度与保持水性，改善肉块品质。每次工作结束后，打开真空过滤室低伐，放尽积水

滚揉机，腌制机性能及优点：

- 1本机采用优质不锈钢，圆型封头滚揉空间大、设计合理、运行噪音小。
- 2、浆叶圆弧形设计独特，使腌料分布均匀，对腌料不造成伤害，产品的柔嫩性和外观得到提高。
- 3、防水电脑控制用户设定滚揉机自动正转，间歇、放气、抽真空。使该设备真正实现了自动呼吸功能。

操作方法

- 1、首先打开电源开关
- 2、打开真空泵启动开关，真空泵开，由电接点真空表的设定范围自动控制真空泵启动
- 3、打开滚揉开关，机器进入自动循环工作状态
- 4、滚揉总时间到，机器停止滚揉工作
- 5、关闭真空泵开关和滚揉机开关
- 6、打开回气开关，放尽真空压力卸下桶盖
- 7、打开出料开关，桶体自动出料
- 8、关闭电源总开关