

## 滚揉机价格推荐货源

产品名称	滚揉机价格推荐货源
公司名称	诸城市瑞恒食品机械厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省诸城市人民医院西2.5公里路北（壳牌加油站东临）
联系电话	13793650300 13793650300

## 产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市瑞恒食品机械厂

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。

真空滚揉机是在真空的状态下，利用物理冲击的原理，让肉块或者是肉馅在滚筒内上下翻动，进行相互

的撞击还有摔打，滚揉机从而达到按摩、腌渍作用。腌渍液被肉质充分地吸收，增强肉的结合力以及弹性，提高产品的口感以及断面的效果;可以增强保水性，增加出品率;可以改善产品的内部结构。

新一代的全自动真空滚揉机除具有真空滚揉机的特点外，还具有电脑控制与变频技术的功能。更新增加了遥控操作系统，是机器使用更安全，更方便，更加节能高效。整机采用不锈钢制造，结构紧凑，滚筒两端均采用旋压式封帽结构，更大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，操作简便，使用效率更高。

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，很大的增加滚筒内的摔打空间，使滚揉产品的效果均匀，滚揉机价格，噪音小，性能可靠，使用效率更高。

真空滚揉机是在真空状态下，将肉块通过倾斜式滚揉（按摩）的循环运动，起到使肉质嫩化、充分吸收盐水、使蛋白质溶解的作用。增加了真空呼吸循环系统及真空吸料装置，使滚揉效果更趋完美，使用更为方便。真空滚揉机主要适用于蒸煮火腿、香肠等原料肉以及各种各类畜、禽、鱼类制品的腌制处理。物料肉在真空状态下，通过螺旋桨叶的强制循环按摩、摔打、静置，加速盐水分布和吸收，促进肌纤维蛋白的溶解和提取，提高产品质量，降低蒸煮损失。经过滚揉工艺，可以缩短腌制时间，改善肉品品质。

滚揉机价格推荐货源由诸城市瑞恒食品机械厂提供。“滚揉机,斩拌机,丸子机,灌肠机,切丁机等肉,果蔬制品加工设备”就选诸城市瑞恒食品机械厂（[www.zcruiheng.cn](http://www.zcruiheng.cn)），公司位于：山东省诸城市人民医院西2.5公里路北（壳牌加油站东临），多年来，诸城瑞恒机械坚持为客户提供好的服务，联系人：李家义。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。诸城瑞恒机械期待成为您的长期合作伙伴！