

鸡腿真空滚揉机 诸城市森岳机械 鸡腿真空滚揉机厂家

产品名称	鸡腿真空滚揉机 诸城市森岳机械 鸡腿真空滚揉机厂家
公司名称	诸城市森岳机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都工业园（注册地址）
联系电话	13573651228 13573651228

产品详情

真空滚揉机，通过抽真空滚揉可使调料被肉均匀的吸收，原料中的蛋白分解均匀，可增强肉之间的结合力，适用于各种添加剂原料肉，有口感鲜嫩、色泽鲜艳、出品率高的特点，鸡腿真空滚揉机，是肉制品加工的必选设备。经过滚揉工艺，可以缩短腌制时间，改善肉品品质。

适用于肉类，如牛肉，羊肉，鸡肉，鸭肉，整鸡、整鸭、鹅肉，猪肉，鱼肉，蛋及蔬菜、果品等的快速均匀腌制，该机还可适用于各类禽肉制品、分割禽肉制品、大块肉食制品以及各种西式火腿类原料肉的腌制，以及各类水产海鲜制品、蔬菜罐头、水果罐头、果脯食品等产品及各类干果的腌料入味使用。

滚揉机的保养：

- 1、每次工作结束打开真空油水分离器底阀开关，放尽积水。清除真空滚揉机吸入杂物，清洗真空滚揉机中的油水分离器，确保了真空滚揉机的管路畅通。
- 2、真空泵应该每月一次停泵检查油的污染情况，如果真空泵内油的情况已经被污染，则应该及时换油。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。用一些新油或者清洗用油清洗泵后注入新的真空泵油。
- 3、经常检查蜗轮减速机油位。如果发现油位低于油窗高度1/2时应该及时加入30#机械油。

变频真空滚揉机是在普通滚揉机的基础上增配变频功能，使滚揉转数可根据工艺任意调整。具有连续、间歇滚揉、反转滚动出料等功能。

真空状态能对食物一定程度的保鲜，鸡腿真空滚揉机定制，采用真空腌制，大大缩短了腌制时间，而且使物料充分吸收盐以及调料，使蛋白质溶解，使肉的结

构松弛，达到嫩化效果，改善肉的外观和提高了出品率。

诸城市森岳机械有限公司是一家集生产、销售于一体的生产厂家，生产的果蔬、肉食深加工机械设备质量优，价格公道，鸡腿真空滚揉机多少钱，多年来深受老客户的青睐。我们所售设备质保一年，终生维护，不会为设备的售后而感到担忧。选择了我们森岳机械就等于选择了放心。

鸡腿真空滚揉机-诸城市森岳机械-鸡腿真空滚揉机厂家由诸城市森岳机械有限公司提供。诸城市森岳机械有限公司（www.zcsenyue.com）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支敬业的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。诸城森岳机械——您可信赖的朋友，公司地址：山东诸城市龙都工业园，联系人：刘经理。同时本公司（www.lxlsbj.com）还是从事连续真空包装机，连续拉伸膜真空包装机，全自动连续拉伸真空包装机的厂家，欢迎来电咨询。