

# 鸡肉滚揉机操作视频 临高鸡肉滚揉机 福鸿达机械厂

产品名称	鸡肉滚揉机操作视频 临高鸡肉滚揉机 福鸿达机械厂
公司名称	诸城市福鸿达机械厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	潍坊市诸城市密州街道工业园
联系电话	18263697570

## 产品详情

本系统具备储存功能，临高鸡肉滚揉机，客户不同产品不同运行要求可储存记忆，一键提取参数，减少操作设置难度。本机还具有变频功能，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；

技术参数:

外形尺寸 (mm) :1400 × 810 × 1450

容量 (L) :300

电源规格:380v 50Hz

驱动功率 (KW) :0.75

真空泵 (KW) :0.75

滚桶转速 (rpm) :1 ~ 12

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，搅拌不均匀等，如果桶内的肉量太少，会导致滚揉过度，鸡肉滚揉机工厂，造成肉的肉质损坏，并且，消耗成本增大。我们建议满桶荷载量的60%左右，滚揉机上下浮动5%之间，根据肉的密度而定。

该机采用圆筒内导板自挤压原理进行滚揉，当筒体转动时肉块导板向往里挤压，肉块经自我摔打，相互挤压，使肉体蛋白质分解成水溶性蛋白，易被人体吸收，鸡肉滚揉机操作视频，同时能使添加料（淀

粉等)与肉体蛋白质互为溶合,以达到肉质变嫩、口感好,成品出率高的目的。

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,鸡肉滚揉机客户现场,性能可靠,操作简便,使用效率更高。是腌制液在原料肉内均匀吸收增强肉的结合力,提高肉的弹性保证肉制品的切片性,防止切片时产生破碎裂口增加保水性,提高出品率.提高产品的柔嫩性和结构稳定。

鸡肉滚揉机操作视频-临高鸡肉滚揉机-福鸿达机械厂由诸城市福鸿达机械厂提供。诸城市福鸿达机械厂(zcsfhdjx.com)实力雄厚,信誉可靠,在山东潍坊的炊事、烘焙设备等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领福鸿达机械厂和您携手步入辉煌,共创美好未来!