

肉干滚筒搅拌机制造商家 诸城市鼎迅机械 湖北肉干滚筒搅拌机

产品名称	肉干滚筒搅拌机制造商家 诸城市鼎迅机械 湖北肉干滚筒搅拌机
公司名称	诸城市鼎迅机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市龙都街道土墙工业园
联系电话	18764649875

产品详情

真空滚揉机购买 真空滚揉机批发 真空滚揉机代理 联系电话18764649875

诸城鼎迅机械有限公司 真空滚揉机型号及容量

实验室用真空滚揉机 GR-50型 (容量为50L)

小型真空滚揉机 GR-300型 (容量为300L)

中型真空滚揉机 GR-600型 (容量为600L)

中型真空滚揉机 GR-800型 (容量为600L)

大型真空滚揉机 GR-1000型 (容量为1000L)

鼎迅滚揉机的使用技巧以及滚揉效果的控制方法

1.滚揉机温度控制：一些专家认为在较温暖的环境中可得到更好的腌肉色。但是从产品的货架期、安全性和出品率考虑，正常在2-4℃下滚揉，当产品在8℃或更高温度下滚揉时，湖北肉干滚筒搅拌机，产品的结合力、出品率和切片性会明显下降。

2.真空度：真空在滚揉机中发挥重要的作用，肉干滚筒搅拌机制造商家，真空可确保盐水快速向肉块中渗透，有助于除去肉块中的气泡。由于真空使肉块膨胀从而达到一定嫩度。罐内真空通常抽到一个大气压的70%到80%。但真空度太高则起反作用，因为在高真空度下肉块中的水分被抽出来了。

鼎迅滚揉机使用与维护：

- 1.按工艺规定滚揉时间自动停机，打开进出料盖，肉干滚筒搅拌机哪家好，点动出料按钮，筒体正转自动出料。
- 2.每次工作结束后，打开真空油水分离器底阀开关，肉干滚筒搅拌机价格，放尽积水，清除真空吸入物，清洗真空油水分离器，保证真空管路畅通。
- 3.真空泵应半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，换油前泵必须空载正转15分钟，让油加热后停泵将污油放尽后注入新油（新油为10#汽油机油）真空泵的维护与保养可参照真空泵使用说明书执行。
- 4.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#机械油。

肉干滚筒搅拌机制造商家-诸城市鼎迅机械-湖北肉干滚筒搅拌机由诸城市鼎迅机械有限公司提供。诸城市鼎迅机械有限公司（www.dxspjx.cn）在机械及工业制品项目合作这一领域倾注了无限的热忱和热情，诸城鼎迅机械一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：刘经理。同时本公司（www.gsqxjlsx.com）还是从事气泡洗菜机果蔬清洗机流水线，喷淋式果蔬清洗机果蔬清洗机设备，瓜果清洗机果蔬清洗机的厂家，欢迎来电咨询。