

山西牛羊肉腌肉机 牛羊肉腌肉机价格 山东炫宇装备

产品名称	山西牛羊肉腌肉机 牛羊肉腌肉机价格 山东炫宇装备
公司名称	山东炫宇工业装备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东诸城市龙都街道工业园
联系电话	15263676688

产品详情

牛羊肉腌肉机

真空滚揉机操作规范肉类腌肉机

- 1.真空滚筒只能在使用前学习和训练后使用。没有操作的工作人员不能操作真空滚筒。
- 2.装载：打开真空泵，在滚筒内的压力达到-0.08Mpa后停止真空泵，肉类腌肉机生产基地，牛羊肉腌肉机报价，将刀放在机器前面，将吸管连接到机器上，肉类腌肉机销售电话，另一端打开跳过的底部打开吸力。将材料阀和肉材料吸入滚筒中以完成装载工作。
- 3.真空：调整真空计上的指针，并将上限调整为-0.08Mpa至0.04Mpa。启动真空泵并开始吸尘。该装置可自动保持真空。
- 4.工作模式：控制面板上的“滚动停止时间”可以设置所需的滚动/停止时间。滚动停止时间继电器有六个按钮，前三个是滚动时间，后三个是休息时间（S秒M分钟H小时）。可以根据需要将“充气时间”设定为每个停止时的充气时间（S秒M分钟H小时）。
肉类腌肉机，牛肉真空滚揉机，羊肉腌肉机，多功能滚筒腌渍机，

盐水火腿加工技术

1、工艺流程

原料选择 盐水注射 腌制滚揉 充填成型 蒸煮 形冷却 脱模包装 贮藏

2、配方的选择

按猪后腿肉10kg计，腌制液配方：精盐500g，山西牛羊肉腌肉机，5kg，亚硝1.5g，味精300g，砂糖300g，白胡椒粉10g，复30g，生姜粉5g，牛羊肉腌肉机原理，苏打3g，肉豆粉5g，经溶解、拌匀过滤，冷却到2-3℃备用。其它配料配方：淀粉0.5-0.8kg，牛羊肉腌肉机价格，味精50g。

如何对滚揉机进行比较高效率的使用？在进行食品生产的过程里我们需要掌握很多的知识才能更好的使用滚揉机、真空滚揉机，使其能够发挥出比较重要的作用。同样工作人员在使用滚揉机的时候一定要进行相关的培训才可以进行实际的操作。接下来我们就具体的了解一下。

我们的设备在遇到突发状况和故障的时候能够进行良好的处理，提高设备的生产的效率。那么对这种滚揉机的使用应该注意哪些方面的事项呢？首先是滚揉机的加料，开启真空泵，在到达必定的负压的时分，将吸料管连接上吸料。

山西牛羊肉腌肉机-牛羊肉腌肉机价格-山东炫宇装备由山东炫宇工业装备有限公司提供。行路致远，砥砺前行。山东炫宇工业装备有限公司（www.xuanyuzhuangbei.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为果蔬加工设备具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!同时本公司（www.qfj7.cn）还是从事果蔬深加工设备，果蔬蔬菜清洗设备，蔬菜气泡清洗设备的厂家，欢迎来电咨询。