

肉制品滚揉机操作 浙江肉制品滚揉机 山东炫宇装备

产品名称	肉制品滚揉机操作 浙江肉制品滚揉机 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

炫宇装备生产真空滚揉机，肉制品滚揉机操作，真空滚揉机是在机械容器真空状态下，利用物理冲击的原理，让肉块在滚筒内上下翻动摔打，期间添入盐水等辅料，从而达到腌渍作用。当已经注射及嫩化的肉块进入滚揉机后，真空滚揉机品牌，经设备筒体慢速柔和的翻滚，真空滚揉机参数，使肉块得到均匀的挤压，以达到肉质变嫩、增加肉块的保水性、口感好、颜色及切片纹理美观、出品率高的目的。滚揉产品的效果均匀，肉制品滚揉机视频，噪音小，性能可靠，肉制品滚揉机售后，操作简便，使用效率更高。

把调味的辅料和添加剂与肉一起放入滚揉机中。立即运行抽真空，西藏肉制品滚揉机，同时通过机器满速运转，肉块在滚揉机内翻滚，部分肉被其中的挡板带高出，然后自由落下，与低处的肉块相互撞击。由于旋转是连续的，所以每块肉都有自身翻转、肉互相揉擦和互相撞击的机会。这样，可使原来僵硬的肉块软化、肌肉组织松弛、盐水容易渗透和扩散、肉发色均匀、同时起到拌和作用。

肉的注射与滚揉技术？肉制品滚揉机

肉的注射与滚揉技术

一、成型火腿的种类

1、根据原料的种类

成型火腿可分为猪肉火腿、牛肉火腿、兔肉火腿、鸡肉火腿、混合肉火腿等。

2、根据肉的切碎程度

成型火腿可分为肉块火腿、肉粒火腿、肉糜火腿等。

3、根据杀菌熟化的方式

成型火腿可分为低温长时杀菌火腿和高温短时杀菌火腿。

4、根据成型形状

成型火腿可分为方火腿、圆火腿、长火腿、短火腿等。

5、根据包装材料

成型火腿可分为马口铁罐装的听装火腿，耐高温复合膜包装的常温下可作长期保藏的火腿肠及普通塑料膜包装的在低温下作短期保藏的各类成型火腿。

滚揉机维修注意事项：

- 1、每次滚揉机工作结束后，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。可参照《滚揉机真空泵常见故障与维修方法》。
- 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、滚揉机电器控制箱要牢固接地，确保用电安全。

肉制品滚揉机操作-浙江肉制品滚揉机-山东炫宇装备由山东炫宇工业装备有限公司提供。山东炫宇工业装备有限公司（www.xuanyuzhuangbei.com）是一家从事“蔬菜清洗机,巴氏杀菌机,烘干机,风干机,真空包装机,滚揉机”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“山东炫宇”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使山东炫宇装备在果蔬加工设备中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！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。