惠农区不锈钢滚揉机 诸城九龙机械 不锈钢滚揉机厂家

产品名称	惠农区不锈钢滚揉机 诸城九龙机械 不锈钢滚揉机厂家
公司名称	诸城市九龙机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市龙都街道办大七吉社区南工业园
联系电话	13290156679 13290156679

产品详情

.我们可以桶控制面板上的滚动时间来进行设置滚揉时间，滚揉机生产时会有一定的间歇，可以根据不同需要来自定义设置。方便简单。间歇时间和工作时间为分别设置，不锈钢滚揉机厂家，拥有独立的时间控制按钮。将控制版面上的旋钮扳到“ 运行 ”，真空泵和充气旋钮扳到“ 开 ”，机器开始按设定方式运行。工作结束后要停止滚揉机的工作，旋转控制面板的旋钮到停的位置就可以，若是设置好了工作时间，在工作时间到后，不锈钢滚揉机性能，机器就会自动停止运行。工作的尾部工作就是出料清洗，等到滚筒内外的压力平衡后，古代滚筒将料放出，将料放出后，将设备进行清洗，使用专业的清洗剂配水进行清洗。最后再用清水清洗。

为了满足车间生产的需要，确保人身安全和设备安全，特对滚揉机操作做以下规定：

开机前的检查

1、使用前检查电线有无破损、电线和设备是否有无漏电、带电及其它故障，惠农区不锈钢滚揉机，清理机器上的其它物品，如有问题及时报告机修人员，维修后再使用；

2、检查滚揉机各部件是否完好，液压油是否达到zhi定液面；

3、检查滚揉机内卫生情况，将异物清出，无异味；

4、检查料筒升降机各螺丝部位是否松动，桶盖是否完好且不漏气；

5、滚揉前，用清水清洗干净，空载运转5分钟，检查各转动部位是否正常工作。

该滚揉机采用圆筒式导板自压原理进行滚揉。当筒体转动时肉块按导板导向往里挤压，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质，易被人体吸收。同时能使添加料（淀粉）与肉体蛋白质互相溶合，以达到肉质变嫩，口感更好，成品产出率更高的目的。该款滚揉机是机电一体化设备，采用全不锈钢制作，通过圆角内导板自挤压原理进行滚揉，它可以加速肉中腌制液的渗透和吸收，缩短腌制时间，增加肉块之间的结着性，强化产品结构，使产品的切面有更好的纹理，同时能提高产品的质量和出品率，是制作火腿烤肉肠类等肉制品不可缺少的设备。

惠农区不锈钢滚揉机-诸城九龙机械-

不锈钢滚揉机厂家由诸城市九龙机械有限公司提供。诸城市九龙机械有限公司（www.zcjljx.com）是山东潍坊 ,清洗、清理设备的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在诸城九龙机械领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创诸城九龙机械更加美好的未来。同时本公司（www.slzzk.com）还是从事塑料周转筐，周转筐清洗机，全自动周转筐设备的厂家，欢迎来电咨询。