

滚揉机 瑞和食品机械厂家 大型滚揉机

产品名称	滚揉机 瑞和食品机械厂家 大型滚揉机
公司名称	诸城市瑞和食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省诸城市朱家村工业园
联系电话	13656366399 13656366399

产品详情

小型滚揉机应该怎么清洗才干净。小型滚揉机在食品加工行业被大量使用，在滚搅拌的时候会在滚揉机的内壁上还有设备表面留下一些油脂污垢。为了保证滚筒内的干净卫生，就需要进行及时地清洗，那么怎么样才能够彻底地将小型滚揉机清洗干净呢？

- 1、往滚揉机滚筒内注入一定量的水，用水将其中的废屑排出。
- 2、调入一定量的洗涤剂或者是消毒在水里面然后加入滚筒内，将桶转动清洗。
- 3、也可以用碱性物质的清洗液，碱液浓度2%左，加热到60-70度，真空小型滚揉机，油脂和碱液在高温下发生皂化反应，可以很彻底的清洗掉残留在滚揉机表面的油脂。
- 4、用软布或者软刷子沾有兑着洗涤剂的水擦拭，滚揉机，然后用清水冲洗干净。清洗过程避免用水直接喷冲轴承座，电脑控制箱控制面板。

滚揉机产品用途：

- 1、使腌制液在原料肉内均匀吸收。
- 2、增强肉的结合力，提高肉的弹性。
- 3、保证制品的切片性，防止切片时产生破碎裂口。
- 4、增加保水性，提高出品率。
- 5、提高产品的柔嫩性和结构稳定

性能及优点：

- 1本机采用优质不锈钢，圆型封头滚揉空间大、设计合理、运行噪音小。
- 2、浆叶圆弧形设计独特，使腌料分布均匀，对腌料不造成伤害，产品的柔嫩性和外观得到提高。
- 3、防水电脑控制用户设定滚揉机自动正转，间歇、放气、抽真空。使该设备真正实现了自动呼吸功能。

1、首先从真空滚揉机的材质说起，真空滚揉机主要用来加工肉食产品如牛羊肉、猪肉、鸡肉等，所以应该采用食品级不锈钢制作，一般为304优质不锈钢加工，如果采用201不锈钢，那真空滚揉机的价格至少相差1000-2000元，这是影响真空滚揉机价格比较重要的因素。

2、真空滚揉机的电器部分，如减速机、真空泵，大型滚揉机，减速机、真空泵的品牌也是影响真空滚揉机价格的因素。目前减速机一般采用国产品牌，真空泵如果采用进口品牌价格悬殊巨大。

3、真空滚揉机厂家的生产能力也会影响价格，技术工人有着丰富的加工经验，产品批量生产，不但能保证产量，还可以保证品质。

滚揉机-瑞和食品机械厂家-大型滚揉机由诸城市瑞和食品机械有限公司提供。诸城市瑞和食品机械有限公司（www.ruihejixie.net）是山东 潍坊,果蔬加工设备的翘楚，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。在瑞和食品机械领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创瑞和食品机械更加美好的未来。