

福鸿达机械厂 600L鸡排滚揉机 承德鸡排滚揉机

产品名称	福鸿达机械厂 600L鸡排滚揉机 承德鸡排滚揉机
公司名称	诸城市福鸿达机械厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	潍坊市诸城市密州街道工业园
联系电话	18263697570

产品详情

猪肉干生产设备全自动真空滚揉机、不锈钢滚揉机价格

猪肉干生产设备全自动真空滚揉机、不锈钢滚揉机价格

真空滚揉机简介；整机采用不锈钢制作，结构合理，坚固耐用，运行平稳，600L鸡排滚揉机，真空及过滤系统安全性能高，便于操作。主要用于牛羊肉、猪肉、鸡肉等滚揉、腌制，是生产加工各种西式香肠、火腿、培根、烤肉以及禽类、中式酱卤类、休闲类肉食品等。。该机采用真空腌制，大大缩短了腌制时间，而且使肉块充分吸收盐水，使蛋白质溶解。这样不仅使肉的结构松弛，达到嫩化效果，鸡排滚揉机操作视频，而且改善了肉的外观和提高了出品率。

买家须知：

亲爱的顾客，感谢您的关注与支持。为了我们能够更好的沟通和拥有愉快的交易，请购物前多花几分钟看看下面的文字，承德鸡排滚揉机，祝您购物愉快！

一：如何订货

可以拨打电话或者加微信联系我们公司客服，确定好型号尺寸有没有现货后可以在我们阿里旺铺中下订单或者直接打款下单签合同都可以。

二：订货前请联系客服

我们严格按照每一位客户的规格，设计，数量及质量要求来生产；请广大客户在购买前能联系在线客服，协商好来样加工事项。

三：关于价格

本厂所有商品均为参考价，如需定制请与客服协商，一律量大从优。

滚揉机操作需要注意什么事项？

滚揉机操作人员必须经过培训上岗，滚揉机在运行时突遇故障或者是其他临时性问题，不得擅自拆装，必须经过专业人员的现场指导或者交由专业的工作人员进行处理，保证安全性。

1.滚揉机加料：开启真空泵，鸡排滚揉机价格，在达到一定的负压的时候，将吸料管连接上吸料。

2.使用真空泵抽真空并保持真空度。

3.控制好运行时间，滚揉机有专门的时间设置按钮，可以根据不同的需要来进行设置。使其发挥出大的效率。时间从秒-小时不同设置。

福鸿达机械厂(图)-600L鸡排滚揉机-承德鸡排滚揉机由诸城市福鸿达机械厂提供。诸城市福鸿达机械厂（zcsfhdjx.com）是一家从事“油炸机,油炸机流水线,松香锅,打毛机,煮锅”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“福鸿达机械”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使福鸿达机械厂在炊事、烘焙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！