

# 猪肉腌制机厂家 江西猪肉腌制机 诸城市正康食品机械

产品名称	猪肉腌制机厂家 江西猪肉腌制机 诸城市正康食品机械
公司名称	诸城市正康食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市西外环中段
联系电话	13869639905

## 产品详情

### 猪肉腌制机的使用方法

#### 肉类真空滚揉机一、装料：

盖上筒盖，把吸料软管旋入吸料接头。然后按下吸料按钮开始吸料。吸料完毕，按下吸料停止按钮，旋下吸料接头，换上闷盖，即完成了装料工序。

#### 二、肉类真空滚揉机运转：

根据产品工艺，在人机界面上设置工艺参数，每个产品的工艺参数包括有总滚揉时间、正转时间、反转时间、暂停时间、滚揉方式、滚揉速度、次加辅料时间、第二次加辅料时间、滚揉结束静置时间共九种。控制好运行时间真空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。本机有(0~29)共30种程序（即30种产品的工艺参数）可以记忆。

当设定滚揉方式为呼吸滚揉时，滚揉机将：在真空状态下进行正转和反转，在常压状态下暂停。真空滚揉腌制机的规格有多种型号，适合不同肉类加工场和快餐连锁店使用。即：启动 正转（抽真空至设定真空度，并保持） 暂停（放真空，保持常压至暂停完） 反转（抽真空至设定真空度，并保持） 暂停（放真空，保持常压至暂停完） 正转（抽真空至设定真空度，并保持） 暂停（放真空，保持常压至暂停完） .....到达、二次加辅料时间后暂停，猪肉腌制机价格，同时报警信号灯亮，当工人加完料盖好闷盖后按下加料结束按钮以使滚揉机接续运行直至滚揉总时间到。

当设定滚揉方式为真空滚揉时，猪肉腌制机定做，滚揉机将在真空状态下：启动（抽真空，并保持真空至总滚揉时间到） 正转 暂停 反转 暂停 正转 .....到达、二次加辅料时间后暂停，同时报警信号灯亮，当工人加完料盖好闷盖后按下加料结束按钮以使滚揉机接续运行直至总时间结束。3、采用防水电脑控制，用户可以任意根据自己的加工工艺，设定滚揉机自动正转，间歇，放气，抽真空。

当设定滚揉方式为常压滚揉时，滚揉机将在常压状态下：启动 正转 暂停 反转 暂停 正转 .....到达、二次加辅料时间后暂停，同时报警信号灯亮，当工人加完料盖好闷盖后按下加料结束按钮以使滚

揉机接续运行直至总时间结束。

此外，本机的驱动装置选用了变频调速，用户可根据需要随时在快速（12转/分）与慢速（1转/分）之间进行无级调节。

### 三肉类真空滚揉机、卸料

滚揉总时间到后，滚筒将会自动停止，并保持筒内为真空状态并继续计时，直至设定的静置时间到，发出报警信号，提示操作人员可以开盖取出桶内的物料。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，滚筒将料放出，将料放出后，将真空滚揉机进行清洗，使用专业的清洗剂配水进行清洗。此时按下消真空按钮就可消除真空，这时可卸掉筒盖，接着按下卸料按钮，滚筒即按出料运转方向（顺时针方向）旋转，从而将肉料自行送出，落入接在筒口下面的肉车等容器内，完成了整个工艺流程。

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市正康食品机械有限公司

### 猪肉腌制机

猪肉腌制机诸城正康食品机械生产的新一代的全自动真空滚揉机除具有传统真空滚揉机的特点外，还具有电脑控制与变频技术的功能。一、真空滚揉机机具有肺呼吸功能，让产品在滚筒内做膨胀，缩小的往复运动，改善了肉组织的结构，提高了切面效果，增加了出品率。更新增加了遥控操作系统，使机器使用更安全，更方便，更加节能。机器采用不锈钢制造，结构紧凑，滚筒两端均采用旋压式封帽结构，增加滚筒内的摔打空间，使滚揉产品的效果均匀，噪音小，性能可靠，操作简便，使用效率更高。

猪肉腌制机的使用方法：

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，江西猪肉腌制机，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，滚揉机滚筒将料放出，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。后再用清水清洗。

### 质保承诺

一年之内免费维修，一年之后免费供应易损小配件，大配件只收取成本费用。我公司有专业的销售人员与用户详细洽谈所需厂房面积、所需设备、制作工艺及售后等内容。真正让用户从售前—售中—售后享受一条龙服务。

### 售后服务

1、服务宗旨：快速、果断、准确、周到、彻底

2、服务目标：服务质量赢得用户满意

3、服务效率：保修期内或保修期外如设备出现故障，供方在接到通知后，维修人员快的时间内可达到现场并开始维修。

4、服务原则：产品保修期为十二个月，在保修期供方将免费维修和更换属质量原因造成的零部件损坏，保修期外零部件的损坏，提供的配件只收成本费，由需方人为因素造成的设备损坏，供方维修或提供的配件均按成本价计。

猪肉腌制机厂家-江西猪肉腌制机-诸城市正康食品机械由诸城市正康食品机械有限公司提供。真空滚揉机的特点：1、全自动真空滚揉机采用圆形封头，结构更合理，滚揉空间大，滚筒内部精细抛光，无卫生死角，卸料装置能彻底排出。诸城市正康食品机械有限公司（[www.zczhengkang.com](http://www.zczhengkang.com)）是山东 潍坊 ,果蔬加工设备的企业，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。在正康食品机械领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创正康食品机械更加美好的未来。同时本公司（[www.jiangcaibashishajunji.com](http://www.jiangcaibashishajunji.com)）还是从事酱菜巴氏杀菌机，低温巴氏杀菌机，果汁巴氏杀菌机的厂家，欢迎来电咨询。