

# 甘肃真空滚揉机 森岳机械 鸡肉真空滚揉机厂家

产品名称	甘肃真空滚揉机 森岳机械 鸡肉真空滚揉机厂家
公司名称	诸城市森岳机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都工业园（注册地址）
联系电话	13573651228 13573651228

## 产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市森岳机械有限公司

滚揉机能够使肉匀称的消化吸收腌制，能够提升肉的结切实及产品的延展性；能够提升产品的口味及横断面实际效果；能够提高保水溶性，鸡肉真空滚揉机多少钱，增加荣誉出品率；能够改进产品的内部构造，环保节能。

整个设备选用不锈钢板生产制造，结构紧凑，滚桶两边均选用冲压式封帽构造，增加滚桶内的辗压室内空间，使滚揉产品的实际效果匀称，噪声小，特性靠谱，实际操作简单，鸡肉真空滚揉机厂家，应用更高真空滚揉机能够加上直流变频作用，直流变频真空滚揉机改装软启动器，增加变速作用，更改原先单一的固定不动转数，甘肃真空滚揉机，使滚揉转数可依据加工工艺随意调节，维护电机的同时，另外对滚揉原材料具有一个维护的功效，特别是在在更重视色香味俱全的产品。

真空滚揉机主要用以牛肉、牛肉、生猪肉、鸡脯肉、鹅肉、鱼类、蛋、蔬菜水果等物料的迅速腌制进味，是生产制造各种各样西式腊肠、香肠、炭火烤肉及其家禽类、新中式酱卤类、休闲肉食品等生产厂家不可或缺的一款腌制机器设备。

该设备选用真空泵腌制，大大缩短了腌制时间，并且使物料充足消化吸收盐及其调味品，使蛋白融解，鸡肉真空滚揉机哪家好，使肉的结构松弛，做到嫩化实际效果，改进肉的外型和提高了荣誉出品率。自动式真空滚揉机选用环形不锈钢封头，构造更有效，滚揉室内空间更大，滚桶内部细致打磨抛光，无污染，倒料设备设计方案有效，能完全排出来物料。浆叶弧形型设计方案与众不同，使腌制品遍布匀称，对物料不容易导致损害，商品的细嫩性和外型获得提高，提升保水溶性，提高出频率。

滚揉机在食品加工行业大量的使用，在滚搅拌的时候会在滚揉机的内壁上留下一些油脂污垢。在生产加工的过程中我们为了保证肉质的质量安全，要保证桶内的干净，所以良好的清洗方法成了重点，良好的清洗方法不仅可以保证产品的安全质量，还可以延长滚揉机的使用寿命。滚筒内的清洗工作应该在生产加工结束后短时间内进行。长时间其中的油脂污垢会附着在内壁上：

- 1、往筒体内注入一定量的水。用水将其中的废屑排出。
- 2、调入一定量的洗涤剂在水里面加入桶内，将桶转动清洗。
- 3、清洗结束后，再用高压水枪清洗桶内，并且简单转动桶，使泄水孔朝下，排尽桶内的水。
- 4、用软布或者软刷子沾有兑着洗涤剂的水擦拭，然后用清水冲洗干净。（清洗过程避免用水直接喷冲轴承座，电气箱控制面板）真空滚揉机鸡肉真空滚揉机厂家

甘肃真空滚揉机-森岳机械-鸡肉真空滚揉机厂家由诸城市森岳机械有限公司提供。甘肃真空滚揉机-森岳机械-鸡肉真空滚揉机厂家是诸城市森岳机械有限公司（[www.zcsenyue.com](http://www.zcsenyue.com)）升级推出的，以上图片和信息仅供参考，如了解详情,请您拨打本页面或图片上的联系电话，业务联系人：刘经理。同时本公司（[www.zgunrouji.com](http://www.zgunrouji.com)）还是从事真空滚揉机，变频真空滚揉机，全自动真空滚揉机的厂家，欢迎来电咨询。