

# 滚揉机 大型滚揉机 瑞和食品机械

产品名称	滚揉机 大型滚揉机 瑞和食品机械
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

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市瑞和食品机械有限公司

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本机采用不锈钢，滚揉机，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。

实验室专用滚揉机系列产品，全部采用不锈钢制作，大型滚揉机，圆形封头滚揉空间大，设计合理，运行噪音小。桨叶圆弧形，独特设计，使腌料分布均匀，对产品表层不造成伤害，使产品的柔嫩性和外观得到特高。且防水电脑控制，猪肉滚揉机，用户可设定实验室专用滚揉机自动滚揉、间歇、放气、抽真空等功能，是真正实现了自动的呼吸功能的实验室专用滚揉机。

真空滚揉机维修注意事项：

- 1、每次真空滚揉机工作结束后，打开真空油水分离器底阀开关，放尽积水，清除真空吸入物，清洗真空泵油水分离器，保证真空管道畅通。
- 2、真空泵应每月一次停泵检查油的污染情况，如果真空泵内油已被污染，则应及时换油。换油之前泵必须空载正转15分钟，让油加热后停泵旋开放油塞将污油放尽，用一些新油清洗或用油清洗泵后注入新油。可参照《真空滚揉机真空泵常见故障与维修方法》。
- 3、经常检查减速机油位，如发现油位低于油窗高度1/2时应及时加注30号机械油。
- 4、真空滚揉机电器控制箱要牢固接地，确保用电安全。

真空滚揉机的相关内容.

- 1、无空气注射，注射时不产生气囊，全自动滚揉机，从而消除好氧菌的存在。
- 2、适当的载荷，适当的载荷对达到滚揉效果是基本的条件。如果滚筒装载过多，肉块的下落和运动即受到限制；装载太少，则肉块下落过多会被撕裂；导致滚揉过度、肉块太软和肉蛋白变性。建议按容积计装载60%。
- 3、滚揉期间的工作和间歇，在滚揉循环中允许肉块休息是很重要的。通常建议在开始的时候采用10min、15min或20min工作按5或10min间歇。然后根据产品类型和所要达到的效果调整。由于间歇起着很重要的作用，有些产品需要间歇时间比滚揉时间要长。

滚揉机-大型滚揉机-瑞和食品机械(推荐商家)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)为客户提供“蔬菜清洗机，巴氏杀菌机，洗筐机等”等业务，公司拥有“瑞和机械”等品牌，专注于果蔬加工设备等行业。欢迎来电垂询，联系人：李经理。