

# 长沙真空滚揉机货真价实 诸城瑞恒机械

产品名称	长沙真空滚揉机货真价实 诸城瑞恒机械
公司名称	诸城市瑞恒食品机械厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省诸城市人民医院西2.5公里路北（壳牌加油站东临）
联系电话	13793650300 13793650300

## 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，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，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。

滚揉机的使用要点：

工作进行时的滚揉机加料：开启真空泵，在达到一定的负压的时候，将吸料管连接上吸料。

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，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，古代滚筒将料放出，将料放出后，将设备进行清洗，真空滚揉机，使用专业的清洗剂配水进行清洗。后再用清水清洗。

滚揉机中的真空有很多好处：

- 一，就是使产品在真空状态下滚揉，会使产品物理体积得到膨大，松软。使做出来的产品口感更好。
- 二，产品在真空状态下滚揉会使产品在摩擦、摔打时减少热量的产生。且在真空状态下产品不会氧化。因此不会使产品在滚揉过程中变质。
- 三，产品在真空状态下物理组织膨松，有利于辅料的吸收。

诸城市瑞恒食品机械厂，供应滚揉机，斩拌机，绞肉机，切肉机，肉丸机，切片机，盐水注射机，灌肠机，丸子机，切丁机，切块机等产品，欢迎大家来电咨询！

长沙真空滚揉机货真价实-诸城瑞恒机械由诸城市瑞恒食品机械厂提供。诸城市瑞恒食品机械厂（[www.zcruiheng.cn](http://www.zcruiheng.cn)）是从事“滚揉机,斩拌机,丸子机,灌肠机,切丁机等肉,果蔬制品加工设备”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供高质量的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：李家义。