

诸城华康机械 饲料滚揉机售后及时 内蒙古饲料滚揉机

产品名称	诸城华康机械 饲料滚揉机售后及时 内蒙古饲料滚揉机
公司名称	诸城市华康机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省诸城市龙都工业园
联系电话	13276461000

产品详情

鸡爪真空滚揉机设备介绍

诸城市华康机械设备有限责任公司生产制造的凤爪盐水注射机在真空泵情况下，利用物理学冲击性原理，让肉粒或饺子馅在滚桶内左右滚翻，进而做到滚揉、腌制功效。腌滞液被肉充足消化吸收，提高肉的结切实和保水溶性，提升商品延展性及出品率。该机选用不锈钢加工，合理配置、运作稳定、噪声小、特性靠谱、实际操作简单、机器设备应用。设置滚揉上班时间、间歇时间、真空泵情况滚揉时间。具备持续滚揉、间歇滚揉、翻转翻转进料等作用。设立真空吸料口。饲料滚揉机饲料滚揉机型号全

滚揉总时间到后，滚筒将会自动停止，饲料滚揉机使用说明，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，饲料滚揉机售后及时，提示操作人员可以开盖取出桶内的物料。此时按下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。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。

GR50型真空滚揉机是诸城华康食品机械根据用户需求研发制造的一种小型腌制设备，该设备结构与原理跟大型真空滚揉机相同，采用真空腌制，大大缩短了腌制时间，是传统腌制效果的30倍以上，提高调味品进入肉类的速度，并大限度的保持肉内的水分。令肉制品口感佳，外观好，是肉制品加工设备

隆重推荐：如果您没有使用过滚揉机或者使用过二次采购的朋友，这款小型真空滚揉机肯定适合您！小型实验室用真空滚揉机GR50L主要适用于产量小的用户，或者进行肉类腌制效果实验之用，一次滚揉的

量在20公斤左右。目前主要应用于酒店餐饮、小型肉类加工作坊、小型食品加工工厂、大型食品厂实验室、学院科研机构实验室、学校食堂、快餐连锁等行业。

- 1、小型实验室用真空滚揉机GR50L严格按照标准执行，采用304不锈钢制作，符合食品机械的卫生标准。
- 2、电压有380V、220V可供用户选择，可以适用多种生产环境。选购时，务必注明，饲料滚揉机型号全，厂家需要给用户定制。
- 3、物料在真空的状态下滚揉腌制，可以有效的抑制微生物的生长繁殖，减少了肉类氧化或腐烂，同时可以控制滚筒内部温度不会升高。
- 4、肉类在真空状态下做滚揉生产或实验，内蒙古饲料滚揉机，可以使牛羊肉、鸡肉等肉类物理体积得到膨大，松软，有利于腌料的吸收，从而提高了肉制品的保水性，保持了肉质鲜嫩，同时也提高了出品率。

诸城华康机械(图)-饲料滚揉机售后及时-内蒙古饲料滚揉机由诸城市华康机械有限公司提供。诸城市华康机械有限公司（www.zchuakang.com）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。诸城华康机械——您可信赖的朋友，公司地址：山东省诸城市龙都工业园，联系人：李经理。