诸城诚运机械滚揉机，真空滚揉机，牛羊肉滚揉机

产品名称	诸城诚运机械滚揉机，真空滚揉机，牛羊肉滚揉机
公司名称	诸城市诚运机械设备有限公司
价格	.00/台
规格参数	品牌:诚运机械 型号:300L 产地:潍坊诸城
公司地址	诸城市杨家岭工业园
联系电话	15763646828

产品详情

诸城诚运机械滚揉机，真空滚揉机，牛羊肉滚揉机是食品厂家用来生产肉食制品与低温火腿生产的主要加工设备，他的用途是将嫩化后的原料肉通过滚揉、按压和腌制，与辅料、添加剂等在真空状态下拌合均匀（备注：肉料在真空状态下呈现膨胀的状态）。牛羊肉滚揉机　能将已经嫩化的原料肉中的蛋白质与盐水充分接触，加速了蛋白质的溶解和相互作用，以增加肉块与肉块之间的粘合力，

真空滚揉机的种类很多，市场上的型号区分主要是根据其容积来区别，根据通用标准主要有50L型、100L型、200L、300L型、500L型、600L型、800L型、1000L型、1200L型、1600L型等不同型号的真空滚揉机。每种型号的加工量是多少呢？下面按照300L型真空滚揉机举例示范规格：300L（升）1升=1公斤，标准加工量按照滚揉机300L的70%容积算300LX 70%=210公斤，诸城诚运机械滚揉机，真空滚揉机，牛羊肉滚揉机无论哪种型号规格的真空滚揉机，都有工作总时间、工作量时间、暂停时间和真空度的调节控制，有些真空滚揉机还具有正转反转时间控制。

设备特点： 诸城诚运机械滚揉机，

该机采用圆筒内导板自挤压原理进行滚揉，当筒体转动时肉块导板向往里挤压，肉块经自我摔打，相互挤压，使肉体蛋白质分解成水溶性蛋白，易被人体吸收，

同时能使添加料（淀粉等）与肉体蛋白质互为溶合，以达到肉质变嫩、口感好，成品出率高的目的。