

全自动滚揉机 诸城正康食品机械 全自动滚揉机定做

产品名称	全自动滚揉机 诸城正康食品机械 全自动滚揉机定做
公司名称	诸城市正康食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市西外环中段
联系电话	13869639905

产品详情

全自动滚揉机

全自动滚揉机适用范围【适合产品有：鱼类、肉类、禽类、海鲜、金针菇、】当已经注射及嫩化的肉块进入滚揉机后，经设备筒体慢速柔和的翻滚，全自动滚揉机厂家，使肉块得到均匀的挤压、加速肉块中盐溶性蛋白的释放及同时能使添加料（淀粉等）与肉体蛋白质互为溶合，以达到肉质变嫩、增加肉块的保水性、口感好、颜色及切片纹理美观、出品率高的目的。真空滚揉机牛羊肉鸡肉猪肉真空腌制机腌肉机真空状态能对食物一定程度的保鲜，通过适当的转动，搅拌食品，有规律地拍打食品，“真空作用”能增加食品的含水量，令食品增加风味，更柔软，更可口，更好卖。

产品特点

本机结构紧凑、噪音小、运行平稳、性能可靠、操作简单、

可设定间歇滚揉时间、真空状态滚揉时间、连续滚揉、间歇滚揉、反转出料

桨叶采用圆弧形独特设计，使腌料分布更均匀，对产品表层不造成伤害

滚筒两端采用旋压式封帽结构，使滚揉空间更大更合理

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市正康食品机械有限公司

全自动滚揉机

全自动滚揉机真空滚揉机滚揉机可以使肉均匀的吸收腌渍，可以提高肉的结着力及产品的弹性；这种设备由于采用真空腌制，大大缩短了腌制时间，而且使肉块充分吸收盐水，使蛋白质溶解。可以提高产品的口感及断面效果；可以增强保水性，增加出品率；可以改善产品的内部结构，节能。整机采用不锈钢制造，结构紧凑，滚筒两端均采用旋压式封帽结构，z大的增加滚筒内的摔打空间，使滚揉产品的效果均匀，全自动滚揉机厂家，噪音小，性能可靠，操作简便，全自动滚揉机，使用效率更高。

全自动滚揉机的工作原理

真空滚揉机牛羊肉 鸡肉 猪肉真空腌制机 腌肉机是在真空状态下，利用物理冲击的原理，使肉产品在滚筒内上下翻动，相互撞击、摔打，达到腌渍作用，使肉均匀的吸收腌渍，全自动滚揉机定做，提高肉的结着力及产品的弹性，通过滚揉能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）与肉体蛋白质互为融合以达到肉质变嫩，口感好，出品率高。滚揉腌制指经过盐水注射的肉或预腌过的肉块放在滚揉机中，在真空状态下，利用物理冲击的原理让肉在滚筒内上下翻动，相互撞击、摔打、达到腌渍的作用，使肉均匀的吸收腌渍，提高肉的结着力及产品的弹性。本机具

有肺呼吸功能，让产品在滚筒内膨胀、缩小做往复运动，改善了肉组织的效果。

- 1、使腌制液在原料肉内均匀吸收、快速腌制入味
- 2、增强肉的结合力，提高肉的弹性
- 3、保证肉制品的切片性，防止切片时产生破碎裂口。全自动滚揉机

全自动滚揉机-诸城正康食品机械-全自动滚揉机定做由诸城市正康食品机械有限公司提供。全自动滚揉机-诸城正康食品机械-全自动滚揉机定做是诸城市正康食品机械有限公司升级推出的，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。3、每次滚揉工作结束后，须用清水冲洗干净，并按出料按钮筒体正转，放尽污水，以保证筒体内不存留残物。同时本公司还是从事盐水注射机厂家，肉制品盐水注射机，肉类腌制设备的厂家，欢迎来电咨询。