

小型滚揉机 滚揉机 劲创机械

产品名称	小型滚揉机 滚揉机 劲创机械
公司名称	诸城市劲创机械科技有限公司业务部
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市密州街道古城子工业团
联系电话	15610213262 15610213262

产品详情

滚揉机的荷载量：滚揉机在转动的时候，如果筒内的肉数量太多，转动则会受到很大的影响，搅拌不均匀，如果桶内的肉量太少，滚揉机，会导致滚揉过度，造成肉的肉质损坏，并且，消耗成本增大。我们建议满筒荷载量的60%左右，滚揉机上下浮动5%之间，根据肉的密度而定。

滚揉机滚揉过度：滚揉过度会影响产品整体色泽，滚揉机价格，使肉块黏结性、保水性变差。滚揉时间太长，被萃取的可溶性蛋白出来太多，在肉块与肉块之间形成一种黄色的蛋白胨。

哪些方面会影响滚揉机的滚揉效果？目前滚揉机的技术已经较为成熟，应用也非常的广泛。我公司研发的新一代滚揉机能够在保持肉的弹性，提高加工后的口感的同时增强保水效果。设备在实际运行中可以通过电脑进行控制。但是实际操作中会有很多制约因素影响了滚揉效果，不能使产品达到预期的效果。现在各生产厂家使用的滚揉型号、构造很不统一，因而转速也有差别，因此计算滚揉的运转不能简单的以时间来计算，要根据以下因素来确定滚揉的行程即运行了多少千米来计算较好。

滚揉机采用SUS304不锈钢，这种设备由于采用真空腌制，大大缩短了腌制时间，小型滚揉机，而且使肉块充分吸收盐水，使蛋白质溶解。这样不仅使肉的结构松弛，达到嫩化效果，而且改善了肉的外观和提高了出品率。圆型封头滚揉空间大、鱼肉真空腌制机设计合理、运行噪音小。桨叶圆弧形，全自动滚揉机，设计，多功能真空腌制机使腌料分布均匀，对产品表层不造成伤害，肉类腌制机使产品的柔嫩性和外观得到提升。防水电脑控制，用户可设定滚揉机自动滚揉、多功能真空腌制机间歇、放气、抽真空等功能，使该设备真正实现了自动呼吸功能。

小型滚揉机-滚揉机-劲创机械由诸城市劲创机械科技有限公司提供。诸城市劲创机械科技有限公司坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，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。劲创机械——您可信赖的朋友，公司地址：诸城市密州街道古城子工业团，联系人：王劲东。

