

劲创机械 肉类滚揉机 汉中滚揉机

产品名称	劲创机械 肉类滚揉机 汉中滚揉机
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，自动滚揉机，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，肉类滚揉机，会导致滚揉过度，滚揉机价格，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，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。

真空滚揉机的应用比较广泛，这是因为真空滚揉机和常压滚揉机相比有较多优点：能把肉内的空气排出，以免在滚揉时因为受热而有较多气孔；能让盐水快速渗透；还能抑制需氧菌生长。

1、为了更加有效地减少因摩擦而造成的肉温上升和气泡产生，将真空滚揉机置于温度较低的环境下进行，可以选用外壁夹层可以制冷的真空滚揉机，或是桨叶上可以制冷的真空滚揉机。

2、影响真空滚揉机工作效率的因素非常多。如：滚筒直径大小；滚筒的转速(通常是10~12r/min)；滚揉的时间；滚揉的距离(滚揉的距离 $L=$ 滚筒线速度 \times 滚揉的时间 $=$ 滚筒内周长 $C\times$ 转速 $R\times$ 滚揉时间 t)；肉块大小；装肉量(60%左右，不能超过70%)；桨叶的大小和桨叶与滚筒的夹角；滚揉时的温度；静置所需的时间(滚揉方法一般选用间歇式，总滚揉时间与旋转速度一样时可以让出品率增加2%~3%)；真空度(应在-80kPa以上，但是也不能过高)。

滚揉机的工作特点：

1.控制器为电脑防水控制器，用户可根据工艺要求，自由设定总时间，滚揉时间，放气时间，该正实现了自动呼吸功能。

2.该机采用圆筒内导板自动挤压原理进行滚揉，使肉块在真空状态下，通过倾斜式滚揉使肉体蛋白质分解成水溶性蛋白，汉中滚揉机，易被人体吸收

山东诸城市劲创机械科技有限公司拥有经验丰富的工程设计、设备生产、安装调试及售后服务技术人员，为客户提供食品加工设备、完善的设计方案与技术服务，同时提供安装调试与售后服务。公司主要服务项目：肉类鱼类深加工成套设备、油炸机、杀菌设备、蒸煮、搅拌、炒制设备、真空包装设备、以及杀菌后处理设备这几大类。

劲创机械(图)-肉类滚揉机-汉中滚揉机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是从事“肉制品加工设备，油炸设备，杀菌设备，蒸煮搅拌设备，清洗设备”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：王劲东。