

小型牛肉干腌制机 实验型真空滚揉机

产品名称	小型牛肉干腌制机 实验型真空滚揉机
公司名称	诸城市众兴机械厂
价格	18880.00/台
规格参数	品牌:众兴 功率:380 型号:100I
公司地址	山东省潍坊市诸城市相州镇上曹村146号
联系电话	15553618501

产品详情

小型牛肉干腌制机 实验型真空滚揉机

滚揉机就是利用食品在真空的状态下，纤维组织会张开，更容易入味的原理，将产品在真空的状态下，滚揉入味，节省人工提高效率，是肉制品加工中必不可少的一款设备，也是非常成熟的一款设备。

真空滚揉机除了能加速腌效果外，采用滚揉技术达到肉质嫩化效果的也是西式火腿加工的重要工序，然肉质在常规的滚揉机械加工过程中常常会因为摩擦滚揉升温而容易导致肉质变质，因此滚揉的时间需要控制的十分好。真空滚揉机是为了弥补常规型滚揉机的缺点而进行科学的设计，真空状态下可以很好的保证肉质的质量，在经过微电脑控制滚揉时间，使得整个滚揉工艺变得简单化和可快速复制性。

滚揉机的特点：

- 1、真空滚揉机采用 不锈钢，圆型封头滚揉空间大、设计合理、运行噪音小。
- 2、浆叶圆弧形设计，使腌料分布均匀，对腌料不造成伤害，产品的柔嫩性和外观得到提高。
- 3、防水电脑控制用户设定滚揉机：总时间、滚揉时间、间歇时间、抽真空。实现程序过程自动化。

真空滚揉机主要适用于各类肉制品的腌制作用如：鸡肉、鸭肉、牛肉、羊肉、猪肉及酱卤肉制品、整鸡、整鸭、调理肉制品等产品的腌制作用。

小型牛肉干腌制机 实验型真空滚揉机