

# 呼吸式真空滚揉机 肇庆滚揉机 诸城瑞恒机械公司

产品名称	呼吸式真空滚揉机 肇庆滚揉机 诸城瑞恒机械公司
公司名称	诸城市瑞恒食品机械厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省诸城市人民医院西2.5公里路北（壳牌加油站东临）
联系电话	13793650300 13793650300

## 产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市瑞恒食品机械厂

### 真空滚揉机准备工作

#### 一、真空滚揉机准备工作：

- 1、清水冲洗滚筒，打开出料开关放尽冲洗水；
- 2、放入猪肉、羊肉、鸡肉等物料；
- 3、加盖旋转关闭好。

#### 二、滚揉工艺时间设定

- 1、调整电接点真空表的指针以达到所需工艺压力
- 2、根据工艺要求设定滚揉机总工作时间
- 3、反转滚揉时间根据工艺要求设定
- 4、滚揉暂停时间根据工艺要求设定

诸城市恒瑞食品机械厂生产滚揉机设备，我公司生产、技术力量，售后服务完善，欢迎新老客户前来咨询考察。

## 滚揉机在肉制品加工过程中的应用

滚揉机在肉制品加工过程中的应用：滚揉是通过翻滚、碰撞、挤压、摩擦来完成的，它是块状类西式肉制品生产中关键的一道工序，是机械作用和化学作用有机结合的典型。对产品的切片性、出品率、口感、色泽都有很大影响。真空滚揉机在肉制品加工过程中的应用，已越来越受到肉食加工厂家的青睐。

滚揉好的标准和要求：A肉的柔软度：手压肉各个部位无弹性，手拿肉条一端不能将肉条竖起，上端会自动倒垂下来。B肉块表面被凝胶物均匀包裹，肉块形状和色泽清晰可见。肌纤维破坏，真空滚揉机，明显有“糊”状感觉，但糊而不烂。C肉块表面很粘，将两小块肉条粘在一起，提起一块，另一块瞬间不会掉下来。D刀切任何一块肉，里外颜色一致。

肉类生产，肇庆滚揉机，需要快速有效的加工流程，确保材料的新鲜度，而真空滚揉机就是这样一种机械，它的存在改变了生产的过程给工厂的发展带来更多的效益，真空滚揉机可以减少生产中的环境污染问题，这是对企业生产中的能源节省好处，是一种机械和智能相结合的产品。

启动真空滚揉机后的操作，是完全没有噪音的一种操作环境，真空滚揉机哪家好，为一个生产企业，带来了良好的环境建设，也是对员工的健康保护，间接的为这些肉质产品的生产，带来了质量的保证。

对于食品的生产加工来说，味道才是关键，所以在生产一些卤肉的产品的时候，需要将这些调味的材料充分的融合到肉类这些食品当中，呼吸式真空滚揉机，通过这一机械的操作，可以增加调味材料的融合度，让商品更加有味道，市面价格可以提升更多。

呼吸式真空滚揉机-肇庆滚揉机-诸城瑞恒机械公司(查看)由诸城市瑞恒食品机械厂提供。诸城市瑞恒食品机械厂为客户提供“滚揉机,斩拌机,丸子机,灌肠机,切丁机等肉,果蔬制品加工设备”等业务，公司拥有“瑞恒机械”等品牌，专注于肉制品加工设备等行业。，在山东省诸城市人民医院西2.5公里路北（壳牌加油站东临）的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：李家义。