

液压真空滚揉机 诸城丰昌机械 真空滚揉机

产品名称	液压真空滚揉机 诸城丰昌机械 真空滚揉机
公司名称	诸城市丰昌机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市龙都工业园
联系电话	15854419666

产品详情

肉类食品变频真空滚揉机真空滚揉机

滚揉机采用不锈钢材料制作，真空滚揉机主要适用于各类畜、禽、鱼类制品的腌制处理。物料肉在真空状态下，通过螺旋桨叶的强制循环摔打、静置，加速盐水分布和吸收，真空滚揉机促进肌纤维蛋白的溶解和提取，提高产品质量，降低蒸煮损失。经过滚揉工艺，可以缩短腌制时间，改善肉品品质。

真空滚揉机滚揉机可以使肉均匀的吸收腌渍，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，具有节能效果突出的特点。整机采用不锈钢制造，结构紧凑，真空滚揉机滚筒两端均采用旋压式封帽结构，增加滚筒内的摔打空间，真空滚揉机，使滚揉产品的效果均匀，噪音小，，操作简便，使用效率更高。

诸城市丰昌机械欢迎各界朋友前来考察

1.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，真空滚揉机，搅拌不均匀，如果桶内的肉量太少，会导致滚揉过度，造成的肉质损坏，并且，液压真空滚揉机，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。

2.滚揉间歇时间：在滚揉生产过程中，连续的滚揉是没有必要的，而且费神费力。通常建议在滚揉20分钟，休息5-10分钟之间。

3.滚揉时间：总的滚揉时间对产品的均匀性和标准化是很重要的。一旦采纳了一个可以生产出标准化产品的程序，小型真空滚揉机，这个程序或滚揉循环就应保持不变。

诸城丰昌机械欢迎您前来参观考察！

真空滚揉机

本机具有以下特点：

- 1、滚筒密闭性好、耐油、耐腐蚀。
- 2、采用进口电机，质量，运转平稳、噪音小。电机设过载保护，保护电机。
- 3、有很好的嫩化及调理作用，腌制时间可调。
- 4、的设计更利于物料的拍打，滚揉效果更佳。
- 5.出料方便，清洁无死角。
- 6、台湾技术制造，台湾品质，。
- 7、整机304不锈钢制成，能充分适应加工中心的潮湿环境，机身，机架不生锈，增加本机的使用寿命。

真空滚揉机

液压真空滚揉机-诸城丰昌机械(在线咨询)-真空滚揉机由诸城市丰昌机械有限公司提供。诸城市丰昌机械有限公司实力不俗，信誉可靠，在山东 潍坊 的杀菌机、干燥机等行业积累了大批忠诚的客户。诸城丰昌机械带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入**，共创美好未来！同时本公司还是从事蒸汽全自动炒锅，电加热全自动炒锅，燃气全自动炒锅的厂家，欢迎来电咨询。