

# 湖北肉类滚揉机 肉类滚揉机厂家 诸城华明机械

产品名称	湖北肉类滚揉机 肉类滚揉机厂家 诸城华明机械
公司名称	诸城市华明食品包装机械厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市昌城镇诸朱路工业园高新区
联系电话	13853679369

## 产品详情

真空滚揉机是利用物理冲击的原理，让肉在滚筒内上下翻动，相互撞击、摔打、达到腌渍作用。滚揉机可以使肉均匀的吸收腌渍，可以提高肉的结着力及产品的弹性;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;可以改善产品的内部结构，节能。整机采用不锈钢制造，结构紧凑，滚筒两端均采用旋压式封帽结构，大大的增加滚筒内的摔打空间，使滚揉产品的效果均匀，噪音小，，肉类滚揉机厂家，操作简便，使用效.二、产品特点：

- 1、真空滚揉机腌制液在原料肉内均匀吸收、快速腌制入味
- 2、增强肉的结合力，提高肉的弹性
- 3、保证肉制品的切片性，防止切片时产生破碎裂口
- 4、增加保水性，提高出品率
- 5、增加产品的柔嫩性和产品弹性、改善产品口感
- 6、可倾斜自动出料，多角度滚揉
- 7、设备配有一体式上料机或分体式上料机，上料，节约人工。

真空滚揉机是食品厂家用来生产肉食制品与低温火腿生产的主要加工设备，他的用途是将嫩化后的原料肉通过滚揉、按压和腌制，与辅料、添加剂等在真空状态下拌合均匀（备注：肉料在真空状态下呈现膨胀的状态）。能将已经嫩化的原料肉中的蛋白质与盐水充分接触，加速了蛋白质的溶解和相互作用，以增加肉块与肉块之间的粘合力，并且可以使肉块发色，提高肉类嫩度与保持水性，改善肉块品质。任何类型的滚揉机都有工作总时间、做工时间、暂停时间和真空度的调节，肉类滚揉机质量好，也有一些具备正反转的时间控制，湖北肉类滚揉机，滚揉时的工作环境温度为0~3℃。华明食品包装机械厂坐落在风景优美的恐龙之乡诸城，公司致力于食品机械生产加工已经20余年，是我国肉类机械行业的骨干企业

，拥有的设计、开发、制造能力，生产肉类深加工设备。真空滚揉机 牛羊肉 鸡肉 猪肉真空腌制机 腌肉机是在真空状态下，利用物理冲击的原理，使肉产品在滚筒内上下翻动，相互撞击、摔打，达到腌渍作用，使肉均匀的吸收腌渍，提高肉的结着力及产品的弹性，通过滚揉、能使肉体蛋白质分解成水溶性蛋白，易被人体吸收，同时能使添加料（淀粉等）与肉体蛋白质互为融合以达到肉质变嫩，口感好，出品率高。本机具有肺呼吸功能，让产品在滚筒内膨胀、缩小做往复运动，改善了肉组织的效果。湖北肉类滚揉机-肉类滚揉机厂家-诸城华明机械(诚信商家)由诸城市华明食品包装机械厂提供。诸城市华明食品包装机械厂实力不俗，信誉可靠，在山东 潍坊 的休闲食品加工设备等行业积累了大批忠诚的客户。诸城华明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气泡清洗机，蔬菜清洗机，水果清洗机的厂家，欢迎来电咨询。