

# 全自动真空滚揉机牛肉粒腱子肉快速腌制入味设备

产品名称	全自动真空滚揉机牛肉粒腱子肉快速腌制入味设备
公司名称	诸城鑫德机械有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市兴华路杨家岭村北（注册地址）
联系电话	15064698444

## 产品详情

随着人们生活水平不断地提高，肉制品食物不单单局限在红烧肉、土豆炖鸡、炒牛肉等这些菜了，还常用于烧烤店的那些炸物。譬如，无骨鸡柳、骨肉相连等肉类，但那这些食物是如何做成的呢？首先，在传统的古法腌制中，一般是使用人手对腌制物品进行“按摩”，但是由于人手进行腌制会存在很多缺点，例如，食物的不卫生；不能保证充足的腌制时间而导致质量不过关。那么，市场上就出现了真空滚揉机这一机器，不仅保障了食物的干净卫生还有物料的入味均匀、美味可口这些特点。

真空滚揉机的工作原理：

真空滚揉机在真空的状态下，让物料在滚筒内上下翻动，物料被负压后膨胀再通过桨叶和滚筒进行反复拍打、按摩、转动，让腌制剂在肉内均匀分布并被充分吸收，增强肉的保水性，提高产品的弹性以及合格的出品率，从而提高工作效率。

真空滚揉机的特点：具有超大容量的体积；正反转方便腌制更入味，真空无菌腌制，缩短腌制时间。高

效率、高收益、省时间、省劳力。

真空滚揉机的适用范围：鸡鸭腌制、猪肉牛肉、腌制海鲜、腌制蔬菜。