

牛肉真空滚揉机 滚揉机 利顺机械

产品名称	牛肉真空滚揉机 滚揉机 利顺机械
公司名称	诸城市利顺机械厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道沙戈庄村101号
联系电话	15095218785

产品详情

变频式滚揉机产品特点：

真空滚揉机材质全部采用304材质。

本机结构紧凑、噪音小、运行平稳、操作简单、

可设定间歇滚揉时间、真空状态滚揉时间、连续滚揉、间歇滚揉、反转出料

桨叶采用圆弧形设计，使腌料分布更均匀，对产品表层不造成伤害

滚筒两端采用旋压式封帽结构，使滚揉空间更大更合理

真空腌制滚揉机适合不同肉类加工厂和快餐连锁店使用。该机还适用于各类禽肉制品；分割禽肉制品；大块肉食制品；各种西式火腿类原料肉的腌制。由于采用真空腌制，滚揉机，大大缩短了腌制时间，而且使肉块充分吸收盐水，使蛋白质溶解。这样不仅使肉的结构松弛，达到嫩化效果，而且改善了肉的外观和提高了出品率。本品还适合各类水产海鲜制品、蔬菜罐头、水果罐头、果脯食品等产品及各类干果的入味使用。

山东利顺真空滚揉机一、真空滚揉机机具有肺呼吸功能，让产品在滚筒内做膨胀，缩小的往复运动，改善了肉组织的结构，提高了切面效果，牛肉真空滚揉机，增加了出品率。可以增强保水性，改善产品的内部结构。

真空滚揉机

二、腌肉在我国由来已久，传统的腌制方法包括干腌法、湿腌法、混合腌制法等，但是这些传统腌制方法已不适合肉类加工业的发展要求，取而代之的是机器化生产，其腌制过程是:a.腌制液(盐水)配制b.盐水注射c.滚揉[1]。滚揉腌制指经过盐水注射的肉或预腌过的肉块放在滚揉机中，在真空状态下，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、腌渍的作用，呼吸式滚揉机，使肉均匀的吸收腌渍，液压滚揉机，提高肉的结着力及产品的弹性；

变频真空滚揉机适用于牛肉腌制，牛肉真空滚揉机，滚揉机的说明：

特点：使腌制液在肉内均匀分布并被充分吸收；增强肉的结着力，增强产品弹性；改善肉制品的切片性，防止切片时产生破碎；增加产品保水性，提高出品率；保持肉块色泽，肉制鲜嫩；设定滚揉工作总时间设定滚揉时间；设定滚揉间歇时间；连续滚揉；间歇滚揉；正转自动出料

牛肉真空滚揉机-滚揉机-利顺机械(查看)由诸城市利顺机械厂提供。诸城市利顺机械厂在肉制品加工设备这一领域倾注了诸多的热忱和热情，利顺机械一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：孙梅。