

肉制品滚揉腌制——YK系列真空滚揉腌制机

产品名称	肉制品滚揉腌制——YK系列真空滚揉腌制机
公司名称	南京明瑞机械设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	南京市江宁区秣陵街道泽丰路3号（注册地址）
联系电话	025-52106001 13801583006

产品详情

用途：滚揉腌制是现代肉食品加工中必不可少的一道工序，南京明瑞机械设备有限公司生产的yk系列真空滚揉腌制机是香肠、火腿、酱卤肉制品加工必不可少的设备。可用于牛肉、羊肉、猪肉、驴肉、狗肉、兔肉、鹿肉等滚揉腌制加工。工作原理：肉块通过螺旋形桨叶的自挤压作用强制摔打、按摩，肉原料和混合辅料溶液在腌制机呼吸式压力和滚揉的作用下相互撞击、交替呼吸，使肉块原料充分吸取腌制液，提高肉的结着力及产品的弹性，使肉组织深层达到快渗透和嫩化效果，从而缩短加工时间、增加的出品率，保证肉的品质。主要参数： 滚揉工作总时间设定范围：1小时~99小时（根据工艺自由设定）

滚揉工作时间设定范围：1分钟~99分钟（根据工艺自由设定）
间歇工作总时间设定范围：1分钟~99分钟（根据工艺自由设定） 真空度：0~-0.08mpa
装载量：总容积的50%~65%