

出售二手鸡肉食材真空滚揉机

产品名称	出售二手鸡肉食材真空滚揉机
公司名称	梁山优源二手设备购销部
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	山东省济宁市梁山县拳铺镇琉璃井村（住所）
联系电话	13181345639

产品详情

本公司常年出售二手真空滚揉机

食品滚揉机，成色新，质量好，价格低

支持试机验货。

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，也有一些具备正反转的时间控制，滚揉时的工作环境佳温度为0~3℃。

真空滚揉机

的种类很多，市场上的型号区分主要是根据其容积来区别，根据通用标准主要有50L型、100L型、200L、300L型、500L型、600L型、800L型、1000L型、1200L型、1600L型等不同型号的真空滚揉机。每种型号的加工量是多少呢？

下面按照300L型真空滚揉机举例示范规格：

300L（升）1升=1公斤，标准加工量按照滚揉机300L的70%容积算 $300L \times 70\% = 210$ 公斤

无论哪种型号规格的真空滚揉机，都有工作总时间、工作量时间、暂停时间和真空度的调节控制，有些真空滚揉机还具有正转反转时间控制。

低温火腿原料肉滚揉时的佳温度是0~3℃，而在滚揉过程中肉会升温，因此，除了具备冷却功能的真空滚揉机外，真空滚揉机必须安置在0~3℃的冷却库内，才能阻止原料肉的升温，保证滚揉质量。