全自动呼吸式真空滚揉机，鱼肉滚揉机

产品名称	全自动呼吸式真空滚揉机，鱼肉滚揉机
公司名称	诸城市晨宇食品机械有限公司
价格	16000.00/台
规格参数	品牌:晨宇牌 型号:GR-600L
公司地址	潍坊诸城市密州街道小高乐埠
联系电话	0182-64689305 18264689305

产品详情

全自动呼吸式真空滚揉机，鱼肉滚揉机肉制品的滚揉腌制是食品加工过程中快速腌制的一种新技术，比静置腌制节省了工艺加工时间，同时通过真空

的环境和摔打式的滚揉技术，也是其良好的发展前景的主要特点：

全自动呼吸式真空滚揉机，鱼肉滚揉机第一：滚揉腌制的环境是真空的状态，抑制微生物的生长繁殖，减少了食品氧化或腐败的因素，同时控制低温也

是很必要地。

第二：就是使产品在真空状态下滚揉，会使产品物理体积得到膨大，松软。使做出来的产品口感更好。

第三，产品在真空状态下滚揉会使产品在摩擦、摔打时减少热量的产生。

全自动呼吸式真空滚揉机，鱼肉滚揉机第四，产品在真空状态下物理组织膨松，有利于辅料的吸收，从而提高了制品的保水性，保持了肉质鲜嫩，同时

也提高了出品率。

全自动呼吸式真空滚揉机，鱼肉滚揉机转速与方向：滚揉速度控制肉块在滚揉机内的下落能力。根据不同类型的产品，一般控制在8--12r/min。另外

，滚揉机应柔和地推挤、按摩、提升和摔落肉块，以达到较好的滚揉效果。滚揉机的运转不要连续进行，一般的

方法是采取间歇滚揉的工艺，既让设备运行一段时间，再停一段时间，反复这样运行（中间让肉馅“休息”），

直至达到预期的滚揉效果。全自动呼吸式真空滚揉机，鱼肉滚揉机设备若有反转功能，也可采取正—反—停间歇滚揉的工艺进行，主要是为了避免由于

摩擦而引起的肉温上升，同时也使肉的结构组织不容易受到破坏。

全自动呼吸式真空滚揉机，鱼肉滚揉机滚揉总时间：总的滚揉时间的确定达到理想滚揉效果的关键因素。一般滚揉机的滚揉总时间计算公式为 $t = u$

$\times n/l$ 。其中 t 代表滚揉机总共转动的时间（间歇滚揉的时间不包括在内）； u 代表为滚揉机的内周长（滚揉机内

径乘以圆周率 既可）； n 代表滚揉机的转速； l 是常数，代表滚揉机转动的总距离，此转动距离 l 一般控制在

10000-12000m为宜。

全自动呼吸式真空滚揉机，鱼肉滚揉机优质的产品、完善的服务、良好的信誉成为晨宇公司成功的要素。真诚希望舜都的设备能帮助您生产出美味的食品，为您的企业带来可观的效益。