

# 腌制机批发腌制机滚揉机腌肉机食品腌制机

产品名称	腌制机批发腌制机滚揉机腌肉机食品腌制机
公司名称	山东省诸城市科盛食品机械有限公司
价格	17000.00/台
规格参数	品牌:科盛 型号:GR-600 功率:2.25
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道工业园区
联系电话	18366566994

## 产品详情

产品主要特点：

滚筒容积	装料量 (kg)	真空度 (mpa)	滚筒转速 (r/min)	总功率 (kw)	外形尺寸 (l*w*h)	总重量 (kg)
800l	600	0—0.09	7.5	3.7	1980*1220*1780	600

真空吸料，反转出料，呼吸式滚揉使原料在滚揉时交替处于真空及常压状态，能有效缩短滚揉时间。大口径粉料填料口可方便地添加相关辅料等添加剂。电脑控制滚揉机正转、反转、间歇、充气、转速、抽真空、常压可根据客户需要控制，并自由组合；可存贮100个工艺配方。真空滚揉机是肉块中能量转化的一个物理过程。提高盐溶性蛋白质的提取，使腌制液在肉内均匀分布并被充分吸收；增强了肉的结着力，提高产品的弹性；改善制品的切片性，防止切片时产生破坏；增加保水性，提高出品率；增加产品的柔嫩性和结构稳定性。

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。滚揉机适用于西式香肠、火腿、培根、烤肉以及禽类、中式酱卤类、休闲类肉食品的腌制加工。特别对传统中式产品加工，加入滚揉处理工序，可以缩短腌制浸泡时间、改善效果，提高肉品品质。