真空滚揉机 腌菜真空滚揉机 腌制食品设备

产品名称	真空滚揉机 腌菜真空滚揉机 腌制食品设备
公司名称	山东诸城科盛食品机械有限公司
价格	9000.00/台
规格参数	品牌:科盛 型号:GR-40 功率:0.95
公司地址	诸城市西外环中段
联系电话	18366562138

产品详情

真空滚揉机是在真空状态下，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，达到按摩、腌渍作用，使肉均匀的吸收腌渍，提高肉的结着力及产品的弹性，通过滚揉、按摩能使肉体蛋白质分解成水溶性蛋白，易被人体吸收，同时能使添加料（淀粉等）与肉体蛋白质互为融合以达到肉质变嫩，口感好，出口率高。本机具有肺呼吸功能，让产品在滚筒内膨胀、缩小了往复运动，改善了肉组织的结构，提高了切面效果。

全自动真空滚揉机除具有真空呼吸式滚揉机特点外，还具有变频技术功能，使滚揉转数根据工艺任意调整，使机器使用更安全、更方便、更加节能高效。该机采用不锈钢制造，结构紧凑，滚筒两端均采用旋压式封帽结构，最大的增加滚筒内的摔打空间，使滚揉产品的效果均匀，噪音小，性能可靠，使用效率更高。

使用真空滚揉机可得到以下效果:

1. 使腌制液在原料肉内均匀吸收

2. 增强肉的结合力，提高肉的弹性

3. 保证肉制品的切片性，防止切片时产生破碎裂口

4. 增加保水性，提高出品率

5. 提高产品的柔嫩性和结构稳定

真空滚揉机具有以下特点：

可自由设定滚揉工作时间、间歇滚揉时间、真空状态滚揉时间、真正实现连续滚揉、间歇滚揉任意设定。

控制面板均采用防水触摸屏控制。

滚筒两端采用旋压式封帽结构，使滚揉空间更大更合理。

桨叶采用圆弧形独特设计，使腌料分布更均匀，对产品表层不造成伤害。