

猪肉快速滚揉机,牛羊肉真空滚揉机

产品名称	猪肉快速滚揉机,牛羊肉真空滚揉机
公司名称	诸城华远机械有限公司
价格	12000.00/台
规格参数	品牌:华远 型号:100L 电压:380v
公司地址	潍坊诸城市密州街道陈家林工业园
联系电话	15153673153

产品详情

鸡柳肉串专用大型真空滚揉机 卤肉腌制机是在真空状态下，利用物理冲击原理，让肉块或肉馅在滚筒内上下翻动，从而达到按摩、腌渍作用。腌渍液被肉充分吸收，增强肉的结合力和保水性，提高产品弹性及出品率。本机采用不锈钢制作，圆形封头，结构合理，滚揉空间大，运行平稳、噪音小，性能可靠、操作简便、设备使用效率高。桨叶圆弧形，设计独特，使腌料分布均匀，对产品表层不造成伤害，使产品的柔嫩性和外观得到提高。

???????? ?????????? ?????????? ?????????? ?????????? ??????????
??

真空滚揉机产品特点：

- 1、密封性好、耐油、耐腐蚀、无毒。
- 2、电机设手动复位，过载保护。万一电机转动受阻。过载保护自动断电。保护电机不受损。
- 3、全自动肉串真空滚揉机时间可调（最长可调到30分钟。出厂设定为15分钟）。时间控制器装在控制板里面。以防快餐店操作人员自己调。影响操作程序。
- 4、采用优质纯铜电机、质量稳定可靠、运转平稳、噪音小。

全自动肉串真空滚揉机如果您还在为鸡肉鸭肉腌制时间长发愁，如果您还在苦苦寻找快速腌制机，如果您想提高您的产品产量，那您就需要采购一台适合您产量的滚揉机，全自动呼吸式滚揉机采用呼吸式一呼一吸快速腌制的方法，通过对产品的摔打，滚揉，让您的产品更细腻，腌制速度越快。全自动肉串真

空滚揉机本来您需要腌制一星期的产品，用我们的腌制机，您可以在一小时内腌制成功，并且比自然腌制的效果更好。

全自动肉串真空滚揉机转速与方向：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。全自动肉串真空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。全自动肉串真空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