

盐水鸭真空腌制机,鸭胸肉真空滚揉机

产品名称	盐水鸭真空腌制机,鸭胸肉真空滚揉机
公司名称	诸城华远机械有限公司
价格	11000.00/台
规格参数	品牌:华远 型号:100 功率:1.2kw
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

盐水鸭真空腌制机,鸭胸肉真空滚揉机设备原理：把调味的辅料和添加剂与肉一起放入滚揉机中，立即进行抽真空，同时通过机器满速运转，肉块在滚揉机内翻滚，部分肉被其中的挡板带高出，然后自由落下，与低处的肉块互相撞击。由于旋转是连续的，所以每块肉都有自身翻转、肉间互相揉擦和互相撞击的机会。这样，可使原来僵硬的肉块软化、肌肉组织松弛、盐水容易渗透和扩散、肉发色均匀、同时起到拌和作用。由于不断的滚揉和相互挤压，可使肌肉里的蛋白质与未被吸收的盐水组成胶体物质，一经加热，此部分蛋白质先凝固，阻止里面的汁外渗、流失，另外，盐溶蛋白质的提取，增加了制品的粘着性、切片性，改善了产品的品质。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：1．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。2．控制面板均采用防水触摸屏控制。3．滚筒两端采用旋压式封帽结构，使滚揉空间更大更合理。4．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

售后服务：

一年三包+终生维修+量身定做+长期跟踪服务是华远公司的服务宗旨，并配有多位技术全面的工程技术人员为客户解决技术难题。公司提供安装调试，维修，培训，技术咨询等售前售后一条龙服务。【15153673153王芸QQ：860711872】