

# 泰和食品机械肉类真空滚揉机肉类真空滚揉机

产品名称	泰和食品机械肉类真空滚揉机肉类真空滚揉机
公司名称	诸城市泰和食品机械有限责任公司
价格	100.00/件
规格参数	品牌:泰和.艾特达 型号:WW1918
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道铁园路98号
联系电话	0536-6160969 13864626887

## 产品详情

真空滚揉机是在真空状态下，将肉块通过倾斜式滚揉（按摩）的循环运动，起到使肉质嫩化、充分吸收盐水、使蛋白质溶解的作用。增加了真空呼吸循环系统及真空吸料装置，使滚揉效果更趋完美，使用更为方便。真空滚揉机主要适用于蒸煮火腿、香肠等原料肉以及各种各类畜、禽、鱼类制品的腌制处理。物料肉在真空状态下，通过螺旋桨叶的强制循环按摩、摔打、静置，加速盐水分布和吸收滚揉机，促进肌纤维蛋白的溶解和提取，提高产品质量，降低蒸煮损失。经过滚揉工艺，可以缩短腌制时间，改善肉品质。

滚揉机的工作过程是怎样的呢？腌渍液被肉充分地吸收，滚揉机100，增强肉的结合力及弹性，提高产品的口感及断面效果；可以增强保水性，增加出品率；可以改善产品的内部结构。新一代的全自动真空滚揉机除具有真空滚揉机的特点外，还具有电脑控制与变频技术的功能。更新增加了遥控操作系统，是机器使用更安全，滚揉机，更方便，牛肉滚揉机，更加节能高效。整机采用不锈钢制造，结构紧凑，滚筒两端均采用旋压式封帽结构。

滚揉机中的真空有很多好处：

一，就是使产品在真空状态下滚揉 20型真空滚揉机，会使产品物理体积得到彭大诸城滚揉机，松软。使做出来的产品口感更好。

二，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。且在真空状态下产品不会氧化。因此不会使产品在滚揉过程中变质。

三，产品在真空状态下物理组织膨松，有利于辅料的吸收。

滚揉机的密闭性操作是一个特点。抽气密封则是在真空包装机上 潍坊滚揉机，通过真空泵将包装容器的

空气进行抽出，在达到一定的真空度之后，立即进行密封，真空滚揉机使包装容器内形成真空的状态。