

# 真空滚揉机供应商真空滚揉机泰和食品机械多图

产品名称	真空滚揉机供应商真空滚揉机泰和食品机械多图
公司名称	诸城市泰和食品机械有限责任公司
价格	200.00/件
规格参数	品牌:泰和.艾特达 型号:QM1600
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

诸城泰和食品机械生产的滚揉机采用PLC和触摸屏控制，PLC电脑编程控制，人机合一，显示屏能显示各种功能状态。触摸屏操作更直观，良好的耐水防潮性能。可以根据产品的不同工艺设定滚揉模式，满足多样性的产品加工要求

我公司生产的真空滚揉机能将肉块在高真空状态下采用圆筒内导板自挤压原理进行滚揉。当筒内转动时肉块在真空状态下膨胀

真空滚揉机厂家，纤维组织拉开后按导板导向往里挤压，肉块经自我摔打、相互挤压真空滚揉机哪里有，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）高层深入肉块纤维组织内部与肉体蛋白质互为融合，以达到肉质变嫩、口感好、成品出量高的目的。

该机自动化程度高，机体圆筒体的转停运行均由先进的数显时间继电器自动控制，用户只要按工艺要求设定滚揉、间歇及总转时间后，该机即可按规定时间循环运行，到总时间会自动停止。本机的真空度范围是由先进的电接点真空表自动控制，能将真空度控制在设定的真空范围之内，可节约操作时间。

诸城市泰和食品机械责任有限公司生产的滚揉机设备自身控制完全实现了自动呼吸功能，设定总时间后，在工作过程中当真空压力达到0.08后会自动放气、吸气，免除了人工的操作的繁琐和人工操作不平衡现象。