

真空滚揉机参数,滚揉机,泰和食品机械多图

产品名称	真空滚揉机参数,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	150.00/件
规格参数	品牌:泰和.艾特达 型号:BX1817
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

滚揉机的真空度一般会保持在0.04-0.08MPa的范围内，但是真空滚揉机的实际真空度一般是由食品的真空包装度来确定，食品的包装按照排气方式的不同主要可以划分为两种，分别是加热排气和抽气密封两种。两种不同的密封方式都会影响真空滚揉机的真空度。

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。

滚揉机分类可分为；真空滚揉机、自吸式真空滚揉机、全自动真空滚揉机、偏口式真空滚揉机、无真空滚揉机、变频真空滚揉机等类型。其它相仿类型设备有：真空腌制机、腌制罐、腌制桶等设备。变频真空滚揉机变频真空滚揉机加装变频器，增加调速功能，改变原来单一的固定转数，使滚揉转数可根据工艺任意调整。