

羊肉真空滚揉机 牛排滚揉机 小型滚揉机

产品名称	羊肉真空滚揉机 牛排滚揉机 小型滚揉机
公司名称	诸城市大坤机械有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:大坤 型号:500
公司地址	潍坊市诸城市土墙工业园
联系电话	15065670066

产品详情

大坤机械欢迎您的来电咨询！真空滚揉机是我公司生产的一款主打产品，也是肉制品加工不可缺少的一款加工设备。其主要原理是在真空状态下，利用物理的冲击，让肉在滚筒内相互撞击、摔打，使肉均匀的翻滚吸收腌渍，提高肉的结着力及产品的弹性；羊肉真空滚揉机 牛排滚揉机 小型滚揉机具有呼吸功能，让产品在滚筒内做膨胀、缩小的往复运动，改善了肉组织的结构，提高了切面效果，增加了出品率，适用于各种肉食产品。我公司生产的滚揉机型号齐全，方便客户的选购，部分特殊的客户可以定做。整机材质采用食品级不锈钢制作而成。设备外观美丽大方，便于清洗，符合食品卫生完全要求。拌料尺采用A型封闭焊接设计或单页拌料尺，根据产品的不同进行选购，合理的设计有效的减少产品在滚揉过程中的破坏性，更便于设备的清洗，真正的达到了卫生清洗无死角。加厚的不锈钢框架让设备在工作运转时更稳定，延长使用寿命。真空滚揉机可以配备自动上料机，降低工人的劳动强度，在使用的过程中更人性化。在控制电器方面，采用防水电脑控制。滚揉机可以设定：总时间、滚揉时间、间歇时间、抽真空。实现程序过程自动化，根据客户的需求，可以配备变频器，根据产品工艺随意的调节速度。让产品在滚揉的过程中更适合产品的自身特性。

羊肉真空滚揉机 牛排滚揉机 小型滚揉机是在真空状态下，利用物理冲击的原理，让肉在滚筒内旋转，达到相互按摩、摔打、进料腌渍的作用，使肉均匀的吸收淀粉、水或者其他辅料，提高肉的保水性及产品的弹性；本机具有肺呼吸功能，让产品在滚筒内做膨胀，缩小的往复运动，改善了肉组织的结构，提高了切面效果，增加了出品率。可以增强保水性，改善产品的内部结构。

全自动真空滚揉机除具有真空滚揉机的特点外，还具有变频技术功能。使机器使用更安全，更方便，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，最大的增加滚筒内摔打空间，使滚揉产品的效果均匀，噪音小，性能可靠，使用效率更高。

使用滚揉机可得到以下效果：

-) 使腌制液在原料肉内均匀吸收。
-) 增强肉的结合力，提高肉的弹性。
-) 保证肉制品的切片性，防止切片时产生破碎裂口。
-) 增加保水性，提高出品率。
-) 提高产品的柔嫩性和保持肉制品组织结构稳定。