

大中小型滚揉机、真空滚揉腌制机、牛肉滚揉机

产品名称	大中小型滚揉机、真空滚揉腌制机、牛肉滚揉机
公司名称	诸城市瑞和食品机械有限公司
价格	19800.00/台
规格参数	品牌:瑞和祥 型号:600型真空滚揉机 功率:2.95
公司地址	山东省诸城市朱家村工业园
联系电话	13656366399 13656366399

产品详情

公司简介：

诸城市瑞和食品机械有限公司，是专业从事肉类加工机械开发、设计、制造、销售于一体的企业，公司恪守“信誉是企业的根本，质量是企业的生命”的经营理念，在行业中拥有极好的信誉和较高的市场占有率。主要产品有：烟熏炉、斩拌机、滚揉机、绞肉机、拌馅机、盐水注射机、肉丸流水线等肉类加工设备及蔬菜清洗机、风干机、巴氏杀菌机、蒸煮机、解冻机、输送流水线、食品油炸流水线等单机产品及成套流水线，可广泛应用于肉类、水产品、速冻食品、罐头食品、调理食品等诸多行业。

产品介绍：

真空滚揉机是在真空状态下，利用物理冲击的原理，让肉在滚筒内上下翻动，相互撞击、摔打，达到按摩、腌渍作用，使肉均匀的吸收腌渍，提高肉的结着力及产品的弹性，通过滚揉、按摩能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）与肉体蛋白质互为融合以达到肉质变嫩，口感好，出口率高。

产品参数：

型号：600型真空滚揉机

装料量：450kg

滚筒转速：7r/min

功率：2.95kw

外形尺寸：1980*1020*1550mm

重量：530kg

使用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保持肉制品组织结构稳定