

真空滚揉机 肉类真空滚揉机腌制入味设备

产品名称	真空滚揉机 肉类真空滚揉机腌制入味设备
公司名称	郑州市成远食品机械厂
价格	9500.00/台
规格参数	型号:GR-100 功率:1.85 外形尺寸:1350x840x1230
公司地址	荥阳市索和办河沟村
联系电话	0371-66123555 15690854666

产品详情

厂家直销真空滚揉机 800型真空滚揉机 牛肉滚揉机 小型滚揉机 滚揉机厂家

真空滚揉机 肉类真空滚揉机腌制入味设备

成远GR-50/100/200/300/500/600/800/1000/1200真空滚揉机可以把调味的辅料和添加剂与肉一起放入滚揉机中，立即进行抽真空，同时通过机器满速运转，肉块在滚揉机内翻滚，部分肉被其中的挡板带高出，然后自由落下，与低处的肉块互相撞击。由于旋转是连续的，所以每块肉都有自身翻转、肉间互相揉擦和互相撞击的机会。这样，可使原来僵硬的肉块软化、肌肉组织松弛、盐水容易渗透和扩散、肉发色均匀、同时起到拌和作用。

成远真空滚揉机的作用：

(1) 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。

(2) 产品在真空状态下物理组织蓬松，有利于辅料的吸收，从而提高了制品的保水性，保持了肉质鲜嫩，同时也提高了出品率。

(3) 滚揉腌制的环境是真空的状态，抑制微生物的生长繁殖，减少了食品氧化或腐败的因素，同时控制低温也是很必要地。

成远GR-800真空滚揉机是在真空状态下，利用物理冲击原理，让肉块或肉馅在滚筒上下翻动，从而达到按摩，腌制作用。

产品特点：

- 1、具有连续真空功能。
- 2、采用触摸屏PLC控制，采用可编程控制、操作，各参数可以根据不同产品进行设置、调整。
- 3、采用变频无级调速，速度范围3-12rpm，可以选择最优化的加工工艺，提高生产效率；节约能耗；启动平稳，降低机器启动时的冲击，延长设备使用寿命。选择低速功能适用多种滚揉易变形产品，特别是禽类和渔产品。
- 4、高标准的卫生级设计。整机采用SUS304优质不锈钢材料，滚揉桶内部精细抛光，无卫生死角，卸料彻底。
- 5、采用高纯度真空泵，配置真空管路过滤器，防止物料被抽入真空泵，选用高品质真空传感器，提高真空系统的可靠性。
- 6、可根据客户要求配备移动上料机和一体上料机。

产品特点：

- (1)保证肉制品的切片性，防止切片时产生破碎裂口.
- (2)使腌制液在原料肉内均匀吸收、快速腌制入味.
- (3)增强肉的结合力，提高肉的弹性.
- (4)使肉类制品变的柔嫩松软，味道内外均一;提高了肉制品的保质期.
- (5)节约了工作时间减轻了劳动程度.
- (6)自由设定真空度,连续滚揉、间歇滚揉、反转出料.

成远真空滚揉机的介绍：

滚揉机是在真空状态下，利用物理的冲击原理，让肉在滚筒内上下翻动，相互撞击，摔打，达到按摩、腌渍的作用，可以使肉均匀的吸收腌渍，提高肉的结着力及产品的弹性；本机具有肺呼吸功能，让产品在滚筒内做膨胀、收缩的往复式运动，改善肉组织的结构，提高切面效果，增加出品率，可以争强保水性，改善肉产品的内部结构。