

供应牛肉真空滚揉机，牛排真空腌制机

产品名称	供应牛肉真空滚揉机，牛排真空腌制机
公司名称	荥阳市民生食品机械厂
价格	17000.00/台
规格参数	品牌:民生 型号:GR-600型真空滚揉机 产地:河南
公司地址	荥阳市乔楼镇塔山南路沈洼村
联系电话	18538237796

产品详情

现代肉制品加工企业，无论是生产西式牛排、盐水火腿，还是生产中式酱肉制品，都离不开盐水注射机和真空滚揉机这两种设备，它们的作用是对去骨原料肉实施快速腌制。与传统的浸泡腌制相比，快速腌制由于机械作用，可使原料肉组织松软，粘着性和保水性得到增强，从而增加了制成品的嫩度和出品率，同时还降低了劳动强度，缩短了腌制时间，显著提高了劳动生产率。

民生滚揉机，牛排腌制机简介

民生GR系列滚揉机是食品制作工艺中的一个关键设备，它能提高肉块中盐溶性蛋白质的提取，使腌制液在肉内均匀分布并被充分吸收，增强肉的结着力，提高产品的弹性，改善制品的切片性，防止切片时肉制品出现破碎，增加保水性，提高出品率，增加产品的嫩滑性和结构稳定性。

民生机械建议的操作：

- a) 滚揉机的荷载量：真空滚揉机在转动的时候，如果筒内的物料重量太大，转动就会受到很大的影响，搅拌不均匀，如果桶内的物料重量太小，会导致滚揉过度，造成肉的肉质受损，并且，消耗成本增大。我们建议根据肉的密度适量滚揉。
- b) 滚揉间歇时间：在滚揉生产过程中，连续的滚揉是没有必要的，而且费神费力。通常建议在滚揉20分钟，休息5-10分钟之间。
- c) 滚揉时间：总的滚揉时间对产品的均匀性和标准化是很重要的。一旦采纳了一个可以生产出标准化产品的程序，这个程序或滚揉循环就应保持不变。

d) 温度控制：一些专家认为在较温暖的环境中可得到更好的腌肉色。但是从产品的安全、产量和卫生的角度来看，最好在2-4℃下滚揉，当产品在8℃或更高温度下滚揉时，产品的结合力、出品率会明显下降，我们应该把质量放在第一位。

e) 真空度：真空在滚揉机中发挥重要的作用，真空可以使盐水快速向肉块中渗透，有助于消除肉块中的气泡。筒内真空通常抽到一个大气压的70%到80%。真空度太高则起反作用，因为在高真空度下肉块中的水分被抽出来了。

f) 滚揉方向：滚揉机应柔和地推挤，提升、卷曲和摔落肉块以达到最佳效果。设备应有反转功能，在卸料前滚揉循环的最后5分钟应反转，滚揉机以清理出滚筒翅片背部的肉块和蛋白质。

真空滚揉机在肉制品的加工处理中发挥着重要的作用，它可以提高肉的结着力及口感，给我们带来了美味，如果使用时不注重维护的话就会影响正常使用，那么，真空滚揉机应该做哪些维护呢？

(a)在每次使用完后要注意将里面残留的残留物清理出去，否则，里面的残留物会慢慢堆积里面阻塞滚揉机的管路，影响日后的正常生产使用。

(b)要注意滚揉机的换油问题，在换油前让泵空机运转15分钟后才能加入新油。

(c)蜗轮减速机油位低于二分之一时注意及时加油。

滚揉机在食品加工行业大量的使用，在滚搅拌的时候会在滚揉机的内壁上留下一些油脂污垢。在生产加工的过程中我们为了保证肉质的质量安全，要保证桶内的干净，所以良好的清洗方法成了重点，良好的清洗方法不仅可以保证产品的安全质量，还可以延长滚揉机的使用寿命。

民生牛肉真空滚揉机的售后保障

1.民生滚揉机免保一年,设备效劳项目为整机修理.终身保护。

2.免费技术咨询。

3.提供固定时间的服务,处理机器的反常疑问。

4.客户效劳的回复在24小时以内。

5.质保期往后仍旧供给技术支持和修理服务。

物流运输

1. 设备均用缠绕膜包装，防止雨天进水，外包装用木框打包稳固。

2. 因产品属于重货，现阶段不支持快递发货，都是通过物流公司或者配货转车运输。根据实际情况选择送货上门或买家自提，由于各地物流运费计算方式不同等原因，具体请咨询销售经理。

3. 运输时间:物流运输一般3-7天，由于物流公司不在我们管理范围内，外加上天气等特殊原因，可能会有发货、到货延时，请多包涵、谅解。

厂家质量

- 1、产品质量一年内实行“三包”：“包正规厂家”“包产品质量”“包价格低”
- 2、产品的制造和检测均有质量记录和检测资料。
- 3、对产品性能的检测，我们诚请用户亲临对产品进行全过程、全性能检查，待产品被确认合格后发货。

产品价格

- 1、为了保证产品的高可靠性和先进性，厂家选材均选用国内或国际优质不锈钢材质制造。
- 2、在同等竞争条件下，我公司在不以降低产品技术性能、更改产品部件为代价的基础上，真诚以优惠的价格提供给贵方。

售后服务

- 1、服务宗旨：快速、果断、准确、周到、
- 2、服务目标：服务质量赢得用户满意

关于客服

24小时厂家联系电话：[18538237796] QQ：2654579057刘女士

关于发货

我方承诺所供设备开机正常，随机的备品、备件、手册和相关资料齐全。备注：【订购设备需交百分之三十订金、其它货款由物流代收。】

联系方式：18538237796 15188312737

微信：18538237796 15188312737