

## 转让二手真空滚揉机，牛肉真空滚揉机

产品名称	转让二手真空滚揉机，牛肉真空滚揉机
公司名称	梁山瑞民二手设备购销部
价格	6500.00/台
规格参数	
公司地址	梁山县拳铺镇拳铺工业区
联系电话	15634507505

### 产品详情

真空滚揉机是食品厂家用来生产肉食制品与低温火腿生产的主要加工设备，他的用途是将嫩化后的原料肉通过滚揉、按压和腌制，与辅料、添加剂等在真空状态下拌合均匀（备注：肉料在真空状态下呈现膨胀的状态）。

能将已经嫩化的原料肉中的蛋白质与盐水充分接触，加速了蛋白质的溶解和相互作用，以增加肉块与肉块之间的粘合力，并且可以使肉块发色，提高肉类嫩度与保持水性，改善肉块品质。

任何类型的滚揉机都有工作总时间、做工时间、暂停时间和真空度的调节，也有一些具备正反转的时间控制，滚揉时的工作环境温度为0~3℃。

真空滚揉机的种类很多，目前市场上的型号区分主要是根据其容积来区别，根据通用标准主要有50L型、100L型、200L型、300L型、500L型、600L型、800L型、1000L型、1200L型、1600L型等不同型号的真空滚揉机。

