

# 山东恒尔 腌制滚揉机真空腌制机

产品名称	山东恒尔 腌制滚揉机真空腌制机
公司名称	山东恒尔工业装备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市舜王街道站前北街101号
联系电话	18264637799

## 产品详情

在肉食产品制作生产的过程中使用小型滚揉机对原材料进行加工和生产已经成为目前阶段比较实用的一种方法。生产与真空滚揉机之前的加工工艺和原料种类有关，比如，猪肉，分割修整为5-10公分左右的条状，经盐水注射和嫩化，或者经嫩化和绞肉后，再进行滚揉，在时间上是不太一样的，再者你所用的盐水(即腌制剂)可能也有影响，一般真空度高点的好，同时控制小型滚揉机滚揉期间的温度，滚揉机可以抬头和低头，能在中间设计有抬头和低头的时间，有利于滚揉效果。

### 腌制滚揉机

滚揉机在转动的时候，如果桶内的肉数量太多，转动则会受到很大的影响，腌制滚揉机真空滚揉机价格，如搅拌不均匀；如果桶内的肉量太少，会导致滚揉过度，造成肉的肉质损坏，并且消耗成本增大。建议满桶荷载量的60左右，上下浮动5，可根据肉的密度而定。在滚揉生产过程中，连续滚揉是没有必要的，而且费神又伤力。产品的间接时间不同，通常建议在滚揉20分钟，休息5-10分钟。

### 腌制滚揉机

真空滚揉腌制机的规格有多种型号，适合不同肉类加工场和快餐连锁店使用。该机还可适用于各类禽肉制品、分割禽肉制品、大块肉食制品以及各种西式火腿类原料肉的腌制。这种设备由于采用真空腌制，大大缩短了腌制时间，而且使肉块充分吸收盐水，使蛋白质溶解。这样不仅使肉的结构松弛，达到嫩化效果，而且改善了肉的外观和提高了出品率。

### 腌制滚揉机

山东恒尔(多图)-腌制滚揉机真空腌制机由山东恒尔工业装备有限公司提供。山东恒尔工业装备有限公司( [www.shandonghenger.com](http://www.shandonghenger.com) ) 坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支专业的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。山东恒尔——您可信赖的朋友，公司地址：诸城市舜王街道经济开发区，联系人：孙经理。同时本公司( [www.maogunqingxiji.com](http://www.maogunqingxiji.com) ) 还是专业从事土豆去皮清洗机，毛辊清洗机，毛刷清洗机的厂家，欢迎来电咨询。