

鸡排滚揉机全自动真空滚揉机 山东恒尔

产品名称	鸡排滚揉机全自动真空滚揉机 山东恒尔
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

主要是将加工的肉类，如牛肉，羊肉，鸡肉，鸭肉，鹅肉，猪肉，鱼肉，蛋及蔬菜，果品放在真空状态内，可提高调味品进入肉品的速度，并大限度的保持肉内的水分。真空滚揉机是将块状肉在真空状态下，通过筒体转动进行滚揉。筒体转动时，块状肉在真空状态下膨胀，纤维组织被拉开，在导叶片的作用下沿筒壁作向前 向后 向里 向前的回旋运动，互相挤压，同时沿筒壁切向翻滚、摔打。这样使肉体蛋白质分解成水溶性蛋白，易被人体吸收。还能以人的口感，喜好使添加剂均匀的深入到块肉中间里，使肉及添加剂溶为一体，以达到肉质鲜嫩，出品率高的目的。

真空滚揉机

桨叶圆弧形，独特设计，使腌料分布均匀，对产品表层不造成伤害，使产品的柔嫩性和外观得到提高。

防水电脑控制或时间继电器控制，用户可设定滚揉机自动滚揉，间歇，放气，抽真空等功能，使该设备真正实现了自动呼吸功能。

采用圆筒式导板自压原理进行滚揉。当筒体转动时肉块按导板导向往里挤压，肉块经自我摔打，相互挤压，成品出率高的目的。

真空滚揉机

该机采用圆筒内导板自挤压原理进行滚揉，当筒体转动时肉块导板向往里挤压，鸡鸭腌制机肉类滚揉机，肉块经自我摔打，相互挤压，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)与肉体蛋白质互为溶合,以达到肉质变嫩、口感好,成品出率高的目的。滚揉机分类可分为;真空滚揉机、自吸式真空滚揉机、全自动真空滚揉机、偏口式真空滚揉机、无真空滚揉机、变频真空滚揉机等类型变频真空滚揉机加装变频器,增加调速功能,使滚揉转数可根据工艺任意调整。

真空滚揉机

鸡排滚揉机全自动真空滚揉机-山东恒尔(优质商家)由山东恒尔工业装备有限公司提供。“速冻设备,烘干设备,果蔬清洗设备,真空包装机,肉制品加工设备”就选山东恒尔工业装备有限公司(www.shandonghengger.com),公司位于:诸城市舜王街道经济开发区,多年来,山东恒尔坚持为客户提供好的服务,联系人:孙经理。欢迎广大新老客户来电,来函,亲临指导,洽谈业务。山东恒尔期待成为您的长期合作伙伴!同时本公司(www.xikuangjizz.com)还是专业从事豆制品筐清洗机,水产品清洗机,托盘清洗机的厂家,欢迎来电咨询。