

全自动肉食真空腌制机厂家直销批发零售定制加工

产品名称	全自动肉食真空腌制机厂家直销批发零售定制加工
公司名称	诸城市佳品食品机械有限公司
价格	1.00/台
规格参数	品牌:佳品 材质:食品级不锈钢 产地:山东
公司地址	山东省潍坊市诸城密州街道
联系电话	15908013399

产品详情

全自动肉食真空腌制机厂家直销批发零售定制加工

肉食真空腌制机，肉类真空滚揉机，肉鸡腌制机，肉鸭腌制机，肉鱼腌制机

适用范围：牛羊肉类、蔬菜、禽类、水产品等食品的腌制入味保水‘改善组织结构’。

全自动真空滚揉机除具有真空滚揉机的特点外，还具有变频技术功能。使机器使用方便，节能。整机采用不锈钢制造，结构紧凑，滚筒两端均采用旋压式封帽结构，增加滚筒内摔打空间，使滚揉产品的效果均匀，噪音小，性能可靠，使用效率更高。

使用滚揉机可得到以下效果：

使腌制液在原料肉内均匀吸收

增强肉的结合力，提高肉的弹性

保证肉制品的切片性，防止切片时产生破碎裂口，增加保水性，提高出口率真

提高产品的柔嫩性和结构稳定

特有的V型齿可以使产品加工过程中表皮不受损坏

滚揉机具有以下功能：

设定滚揉工作时间

设定间歇滚揉时间

真空状态滚揉时间

连续滚揉、间歇滚揉、反转出料

电器控制均采用防水电脑控制

正反转时间控制

滚揉机在转动的时候，如果筒内的肉数量太多，转动则会受到很大的影响，搅拌不均匀等，如果筒内的肉量太少，会导致滚揉过度，造成肉的肉质损坏，并且，消耗成本增大。我们建议满桶荷载量的60%左右，滚揉机上下浮动5%之间，根据肉的密度而定。