

吉林滚揉机 滚揉机多少钱 华邦机械

产品名称	吉林滚揉机 滚揉机多少钱 华邦机械
公司名称	诸城市华邦机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市密州街道普桥工业园
联系电话	13562646269

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市华邦机械有限公司

本机采用优质不锈钢，圆形封头滚揉空间大，设计合理，运行噪音小。浆叶圆弧形，设计独特，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，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。本机还具有变频功能，滚揉机生产厂家，使滚揉转数可根据工艺任意调整。

真空滚揉机，

A破坏肉的组织结构，使肉质松软。因为腌制后、滚揉前的肉块特征为：质地较硬，(比腌制前还要硬)，吉林滚揉机，可塑性差，肉块间有间隙，黏结不牢。滚揉后，原组织结构受破坏，部分纤维断裂，肌肉松弛，质地柔软，可塑性强，肉块间结合紧密

B加速盐水渗透和发色：滚揉前肌肉质地较硬，滚揉机多少钱，在低温下很难达到盐水的均匀渗透，通过滚揉，肌肉组织破坏，诸城滚揉机器加工过的肉非常有利于盐水的渗透。

C加速蛋白质的提取和溶解：盐溶性蛋白的提取是滚揉的最重要目的。在前面讲过肌肉纤维中的蛋白质-盐溶性蛋白(主要指肌球蛋白)具有很强的保水性和黏结性，只有将它们提取出来，(滚揉机价格合理哦~)才能发挥作用。尽管我们在盐水中加入很多盐类，提供了一定离子强度，但只是极少数的小分子蛋白溶出，而多数蛋白分子只是在纤维中溶解，但不会自动渗透肉体。通过滚揉才能快速将盐溶性蛋白提取出来。

真空滚揉机是在真空状态下，利用物理冲击的原理，让肉在滚筒内上下翻动，相互撞击、摔打，达到按摩、腌渍作用，使肉均匀的吸收腌渍，提高肉的结着力及产品的弹性，通过滚揉、按摩能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)与肉体蛋白质互为融合以达到肉质变嫩，口感好，出品率高。本机具有肺呼吸功能，滚揉机哪家好，让产品在滚筒内膨胀、缩小了往复运动，改善了肉组织的结构，提高了切面效果。

真空滚揉机该怎样保养呢？

1、每次工作结束打开真空油水分离器底阀开关，放尽积水。清除真空吸入物质，清洗真空油水分离器，保证真空管路畅通。

2、真空泵应该每月一次停泵检查油的污染情况，如果真空泵内油的情况已经被污染，则应该及时换油。换油之前泵必须空载正转15分钟。让油加热后停泵旋开放油塞将污油放尽。用一些新油或者清洗用油清洗泵后注入新的真空泵油。（新油为10#汽油或者机油）真空泵的维护和保养可参照真空泵使用说明书执行。

3、经常检查蜗轮减速机油位。如果发现油位低于油窗高度1/2时应该及时加入30#机械油。

吉林滚揉机-滚揉机多少钱-华邦机械(推荐商家)由诸城市华邦机械有限公司提供。诸城市华邦机械有限公司(www.huabangjixie.com)在机械加工这一领域倾注了无限的热忱和热情，华邦机械一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：鲁经理。