

# 源头厂家直销全自动变频真空滚揉机 牛排肉真空腌制入味机

产品名称	源头厂家直销全自动变频真空滚揉机 牛排肉真空腌制入味机
公司名称	诸城市亿邦食品机械有限公司
价格	13000.00/台
规格参数	品牌:亿邦 型号:600 产地:诸城
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道古城子工业园（注册地址）
联系电话	17667195166

## 产品详情

为什么那么多食品厂家喜欢使用江北肉馅真空滚揉机呢，让产品在滚筒内做膨胀，缩小的往复运动，改善了肉组织的结构，提高了切面效果，增加了出品率。可以增强保水性，改善产品的内部结构。该款设备性能可靠，经过改进滚揉机转数能够根据具体情况任意调整，这更方便了用户操作，我们佳特公司将以市场为导向，以质量和信誉为发展理念，不断采用国内外先进技术，研发更适合客户需求的优质产品，立足于市场，服务于用户，以取得更好的成绩来回报社会。设备的原理：全自动入味真空滚揉机是在真空状态下，利用物理冲击原理，让肉块或肉馅在滚筒内上下翻动，相互撞击、摔打，从而达到按摩、腌渍作用。腌渍液被肉充分地吸收，增强肉的结合力及弹性，提高产品的口感及断面效果；可以增强保水性，增加出品率；可以改善产品的内部结构。把注射过盐水（包括磷酸盐等辅料）的肉放入滚揉机中，通过机器满速运转，肉块在机肚里翻滚，部分肉被其中的挡板带高出，然后自由落下，与低处的肉块互相撞击。由于旋转是连续的，所以每块肉都有自身翻转、肉间互相揉擦和互相撞击的机会。这样，可使原来僵硬的肉块软化、肌肉组织松弛、盐水容易渗透和扩散、肉发色均匀、同时起到拌和作用。由于不断的滚揉和相互挤压，可使肌肉里的蛋白质与未被吸收的盐水组成胶体物质，一经加热，此部分蛋白质先凝固，阻止里面的汁外渗、流失，从而提高了制品的保水性，保持了肉质鲜嫩，同时也提高了出品率。另外，盐溶蛋白质的提取，增加了制品的粘着性、切片性，改善了产品的品质。设备的功能：1.具有连续真空功能，可以选择真空滚揉（固定真空度）和呼吸滚揉（真空常压交替变化）两种工况；配备真空表实时显示滚揉桶的真空度。采用呼吸滚揉功能可以有效缩短滚揉时间、提高滚揉效率。真空表方便随时掌握真空状况。2.江北肉馅真空滚揉机采用变频无级调速。速度范围2-12rpm(可以选择1-4rpm低速功能)。可以选择最优化的加工工艺，提高生产效率；3.启动平稳、降低机器启动时的冲击，延长设备使用寿命。4.选择低速功能适应多种滚揉易变形产品，特别是禽类和鱼产品。设备的保养：1.每两周检查链条链轮润滑状况，及时注油。2.减速机使用个月和此后每半年必须更换机油(40#机油)。3.全自动入味真空滚揉机电器设备运转半年检修一次。4.主轴，托轮轴承每半年更换一次润滑油。5.密封圈老化后应及时更换。6.过滤器内的积水应及时放掉。售后服务承诺：1、我公司对所售产品实行一年免费保修，终身维修的承诺。2、公司负责对所售设备进行现场的安装、调试。保证设备是按照客户需求，全新的产品3、对需方的技术人员提供具体的培训，以方便设备的正常运行和操作。4、设备出厂配有说明书、公司宣传资料、维修卡和合格证。我们竭诚欢迎新老客户光临、洽谈合作！