

# 鸡翅鸡柳真空变频滚揉机

产品名称	鸡翅鸡柳真空变频滚揉机
公司名称	诸城市万汇机械科技有限公司
价格	13000.00/台
规格参数	品牌:万汇 电压:380V 产地:诸城市舜王街道
公司地址	诸城市舜王街道
联系电话	15863610335

## 产品详情

适用于加工高级火腿、肉肠、牛羊肉制品、西式香肠、火腿、培根、烤肉以及禽类、中式酱卤类、休闲类肉食品的腌制加工等肉类食品。通过滚揉，腌渍液能够被有效吸收，肉质结合力强，截面承受力强，保水性好，口感更鲜嫩、色泽自然美观，可大大提高出品率。

一、原理：将肉块在高真空状态下采用圆筒内导板自挤压原理进行滚揉。当筒内转动时肉块在真空状态下膨胀，纤维组织拉开后按导板导向往里挤压，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）高层深入肉块纤维组织内部与肉体蛋白质互为融合，以达到肉质变嫩、口感好、成品出量高的目的。

滚揉机性能简介：

本机采用优质不锈钢，圆型封头滚揉空间大，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，对腌料不造成伤害，产品的柔嫩性和外观得到提高。

防水电脑控制用户设定滚揉机自动正转，间歇，放气，抽真空。使该设备真正实现了自动呼吸功能