

# 翅中滚揉机加工定制 福鸿达机械厂 翅中滚揉机

产品名称	翅中滚揉机加工定制 福鸿达机械厂 翅中滚揉机
公司名称	诸城市福鸿达机械厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	潍坊市诸城市密州街道工业园
联系电话	18263697570

## 产品详情

### 真空滚揉机、自吸式真空滚揉机、全自动真空滚揉机

福鸿达滚揉机分类可分为；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。

其它相仿类型设备有：真空腌制机、腌制罐、腌制桶等设备。

变频真空滚揉机加装变频器，增加调速功能，改变原来单一的固定转数，使滚揉转数可根据工艺任意调整。

全自动液压真空滚揉机（自动上料、自动开盖、自动出料）

全自动液压真空滚揉机，PLC控制，真正实现了生产过程的自动化。

### 福鸿达滚揉机操作原理

滚揉机在食品加工中发挥着重要的作用。滚揉机的应用在食品加工制造行业有突出的效果，能够很大限度的提高的生产效率。选购合适的滚揉机是食品加工企业提高效率的基础，滚揉机由多部分组成，福鸿达生产的滚揉机全部采用优质的不锈钢制作而成，生产过程不会产生金属秀污染，而且耐腐蚀。滚揉机有比较好的操作系统，物料在滚筒内翻动的时候，滚筒中的肉均匀的吸收腌渍，提高了肉的连接力和肉质的弹性。福鸿达生产的滚揉机具有肺呼吸功能。采用了比较先进的制造技术和材料。具有变频、自动化、转速可调的有点。桶内采用真空设置，肉料在真空设备中反转摩擦。浆叶为V型结构。在肉的搅拌处理过程中，能有效的缩短滚揉时间，翅中滚揉机加工定制，提高了效率。

## 产品说明

该滚揉机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，使肉体蛋白质分解成水溶性蛋白质，易被人体吸收。同时能使添加料（淀粉）与肉体蛋白质互相溶合，以达到肉质变嫩，口感更好，成品产出率更高的目的。该款滚揉机是机电一体化设备，采用全不锈钢制作，通过圆角内导板自挤压原理进行滚揉，它可以加速肉中腌制液的渗透和吸收，缩短腌制时间，增加肉块之间的结着性，强化产品结构，使产品的切面有更好的纹理，同时能提高产品的质量和出品率，翅中滚揉机产量，是制作火腿烤肉肠类等肉制品不可缺少的设备。

福鸿达直销真空滚揉机、牛肉腌制机、肉类腌肉机真空滚揉机腌鸡翅鸡排真空滚揉机定制

福鸿达真空滚揉机的作用：

- （1）产品在真空状态下滚揉会使产品在摩擦、摔打时减少热量的产生。
- （2）产品在真空状态下物理组织膨松，翅中滚揉机腌制设备，有利于辅料的吸收，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。
- （3）滚揉腌制的环境是真空的状态，翅中滚揉机，抑制微生物的生长繁殖，减少了食品氧化的因素，同时控制低温也是很必要地。

滚揉机能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。

该机自动化程度高，机体圆筒体的转停运行均由先进的数显时间继电器自动控制，用户只要按工艺要求设定滚揉、间歇及总转时间后，该机即可按规定时间循环运行，到总时间会自动停止。本机的真空度范围是由先进的电接点真空表自动控制，能将真空度控制在设定的真空范围之内，可节约操作时间。

翅中滚揉机加工定制-福鸿达机械厂(在线咨询)-翅中滚揉机由诸城市福鸿达机械厂提供。诸城市福鸿达机械厂（zcsfhdjx.com）在炊事、烘焙设备这一领域倾注了无限的热忱和热情，福鸿达机械厂一直以客户为中心、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：孙铭芳。