

# 正康食品机械 自吸料真空滚揉机 真空滚揉机

产品名称	正康食品机械 自吸料真空滚揉机 真空滚揉机
公司名称	诸城市正康食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市西外环中段
联系电话	13869639905

## 产品详情

### 真空滚揉机的产品特点

真空滚揉机的特点：

- 1、全自动真空滚揉机采用圆形封头，结构更合理，滚揉空间大，真空滚揉机生产厂家，滚筒内部精细抛光，无卫生死角，卸料装置能彻底排出。
- 2、桨叶圆弧型设计独特，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。增加保水型，提高出频率。
- 3、采用防水电脑控制，用户可以任意根据自己的加工工艺，设定滚揉机自动正转，间歇，放气，抽真空。
- 4、设定滚揉工作总时间、间歇滚揉时间、真空状态滚揉时间使该设备实现了真空滚揉机全自动化、自动呼吸功能。
- 5、还可以根据根据用户需求增配变频功能，真空滚揉机价格，使滚揉转数可根据工艺任意调整。具有连续、间歇滚揉、反转滚动出料等功能。
- 6、停电记忆功能：在滚揉过程中，突然停电，电脑控制器将会将剩余时间自动记忆，当再次来电后，按“滚揉”键，将延续停电前的时间继续滚揉。真空滚揉机

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市正康食品机械有限公司

## 真空滚揉机

一、真空滚揉机具有肺呼吸功能，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。

### 肉类真空滚揉机

二、腌肉在我国由来已久，传统的腌制方法包括干腌法、湿腌法、混合腌制法等，真空滚揉机，但是这些传统腌制方法已不适合肉类加工业的发展要求，取而代之的是机器化生产，其腌制过程是:a.腌制液(盐水)配制b.盐水注射c.滚揉[1]。滚揉腌制指经过盐水注射的肉或预腌过的肉块放在滚揉机中，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、达到腌渍的作用，自吸料真空滚揉机，使肉均匀的吸收腌渍，提高肉的结着力及产品的弹性；当设定滚揉方式为常压滚揉时，滚揉机将在常压状态下：启动 正转 暂停 反转 暂停 正转 .....到达、二次加辅料时间后暂停，同时报警信号灯亮，当工人加完料盖好闷盖后按下加料结束按钮以使滚揉机接续运行直至总时间结束。

### 真空滚揉机

真空滚揉机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。

腌制机广泛适用于火腿肠、肉丸、肉串、卤制品、海产品、禽类深加工、

油炸、泡椒风味、速冻水饺、鱼豆腐、千叶豆腐、豆腐干、牛肉干、牛排鸡排类、禽蛋、麻辣、休闲、水果蔬菜清洗、中央厨房、餐饮连锁、宠物食品等食品生产。

正康食品机械(图)-自吸料真空滚揉机-真空滚揉机由诸城市正康食品机械有限公司提供。诸城市正康食品机械有限公司（[www.zczhengkang.com](http://www.zczhengkang.com)）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！此外，本机的驱动装置选用了变频调速，用户可根据需要随时在快速（12转/分）与慢速(1转/分)之间进行无级调节。同时本公司（[www.guoshuyazhaji.com](http://www.guoshuyazhaji.com)）还是从事液压压榨机，蔬菜压榨机，酒糟压榨机的厂家，欢迎来电咨询。