

# 腱子肉滚揉机质量 腱子肉滚揉机 山东炫宇装备

|      |                        |
|------|------------------------|
| 产品名称 | 腱子肉滚揉机质量 腱子肉滚揉机 山东炫宇装备 |
| 公司名称 | 山东炫宇工业装备有限公司           |
| 价格   | 面议                     |
| 规格参数 |                        |
| 公司地址 | 山东诸城市龙都街道工业园           |
| 联系电话 | 15263676688            |

## 产品详情

在滚揉机中使用哪种控制器比较好？滚揉机在我们的食品加工中拥有非常大的作用，腱子肉滚揉机价格，滚揉机在使用的时候有很多的好处，现在，滚揉机的功能也更加稳定了。在滚揉机中使用哪种控制器比较好？炫宇装备来为您解答

使用滚揉机采用防水电脑控制器有什么好处？可以把以前时间继电器及开关多数都去掉改成了防水控制器，主控电路防水，工作稳定，采用ABS全密封，腱子肉滚揉机，防止冷凝水、防腐蚀。停电又来电，腱子肉滚揉机质量，设备会自动停止，更安全。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，滚揉机从而达到、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。

### 滚揉嫩化

这里说的滚揉嫩化，就是指采用滚揉机对牛肉机械嫩化处理的方法，中文叫滚揉机，英文叫Massaging Machine，滚揉也就是摩的意思。滚揉机是利用机械冲击原理，通过翻滚、碰撞、挤压以及摩擦等一系列机械动作来完成肉块的嫩化加工的，因此，滚揉也是一种机械嫩化方式。但是，单纯地对肉块进行滚揉加工，其嫩化处理效果并不好，通常都是对经过盐水注射和腌制后的肉块再进行滚揉加工，因此，表面上，滚揉是一种简单的机械运动，而肉块内部却发生着大量的化学和生物反应，从这个意义上讲，滚揉是加速了这些反应。

### 滚揉设备

目前常见的滚揉机有两大类：旋转式滚筒滚揉机和固定式搅拌滚揉机。

#### a. 旋转式滚筒滚揉机

它的外形为卧置的滚筒，筒内装有经盐水注射后需滚揉的肉，由于滚筒的转动，肉在筒内上下往复翻动，腱子肉滚揉机型号，使肉相互撞击从而达到滚揉的目的。

#### b. 固定式搅拌滚揉机

这种机器近似于搅拌机，外形也是圆筒形，但不能转动，筒内装有能转动的桨叶，通过桨叶搅拌肉，使肉在筒内上下滚动，相互摩擦而变松弛。

目前使用更多的是滚筒式滚揉机。该机器一般与盐水注射机配合使用，能加速盐水注射在肉中的渗透，缩短腌制时间，使腌制均匀。

腱子肉滚揉机质量-腱子肉滚揉机-山东炫宇装备由山东炫宇工业装备有限公司提供。山东炫宇工业装备有限公司（[www.xuanyuzhuangbei.com](http://www.xuanyuzhuangbei.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！同时本公司（[www.qfj7.cn](http://www.qfj7.cn)）还是从事果蔬深加工设备，果蔬蔬菜清洗设备，蔬菜气泡清洗设备的厂家，欢迎来电咨询。