

华力供应肉制品滚揉机 滚揉机厂家

| | |
|------|--------------------|
| 产品名称 | 华力供应肉制品滚揉机 滚揉机厂家 |
| 公司名称 | 山东华力工业装备有限公司 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 山东省潍坊市诸城市人民东路6777号 |
| 联系电话 | 13455662046 |

产品详情

真空滚揉机也叫真空腌制机，主要是将加工的肉类，如牛肉，羊肉，鸡肉，鸭肉，鹅肉，猪肉，鱼肉，蛋及蔬菜，果品放在真空状态内，也提高调味品进入肉品的速度，并最大限度的保持肉内的水分。真空状态能对食物一定程度的保鲜，通过适当的转动，搅拌食品，有规律地拍打食品，所谓“按摩作用”“真空作用”能增加食品的含水量，令食品增加风味，更柔软，更可口，更好卖。我厂生产的真空滚揉机等食品设备全部采用食品卫生设计，材料选进口不锈钢优质板材，确保卫生清洁。关键部件全部采用进口品牌部件，确保耐用可靠。真空滚揉腌制机的规格有多种型号，适合不同肉类加工场和快餐连锁店使用。该机还可适用于各类禽肉制品、分割禽肉制品、大块肉食制品以及各种西式火腿类原料肉的腌制。这种设备由于采用真空腌制，大大缩短了腌制时间，而且使肉块充分吸收盐水，使蛋白质溶解。这样不仅使肉的结构松弛，达到嫩化效果，而且改善了肉的外观和提高了出品率。是在真空状态下，利用物理冲击的原理，使肉产品在滚筒内上下翻动，相互撞击、摔打，达到按摩、腌渍作用，使肉均匀的吸收腌渍，提高肉的结着力及产品的弹性，通过滚揉、按摩能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）与肉体蛋白质互为融合以达到肉质变嫩，口感好，出品率高。本机具有肺呼吸功能，让产品在滚筒内膨胀、缩小做往复运动，改善了肉组织的效果。

- 1、使腌制液在原料肉内均匀吸收、快速腌制入味
- 2、增强肉的结合力，提高肉的弹性
- 3、保证肉制品的切片性，防止切片时产生破碎裂口

山东新锐翔食品机械有限公司位于舜帝故里山东·诸城。是一家专门从事食品杀菌、夹层锅、行星搅拌炒锅、真空包装机、低温油炸设备、生物质发生器的生产制造。公司自创建以来,始终坚持科技创新理念,

注重新技术、新产品的研制与开发,可为客户提供需求分析、项目设计、安装调试培训等解决方案。诚信致远是我们一贯坚持的经营方针,良好的信誉更为企业的发展注入了强大的动力。为客户提供的产品和更高品质的服务是我们不懈的追求。新锐翔机械将以市场为导向,以质量和信誉为发展理念,不断采用国内外先进加工技术,研制适合客户需求的产品,立足于市场,服务于用户,以取得良好的业绩来回报社会。