

# 鸡腿滚揉机设备直销 滚揉机设备直销 亿马机械

产品名称	鸡腿滚揉机设备直销 滚揉机设备直销 亿马机械
公司名称	诸城市亿马机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市密州街道黄疃工业园区
联系电话	18765620119 18765620119

## 产品详情

真空滚揉机功能介绍：

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。整机采用不锈钢制造，结构紧凑，滚筒两端均采用旋压式封帽结构，增加了滚筒内的摔打空间，使滚揉产品的效果均匀，噪音小，性能可靠，操作简便，使用效率更高，防止切片时产生破碎裂口。

真空滚揉机桨叶采用圆弧形独特设计，使腌料分布均匀，对产品表层不造成伤害，使产品的柔嫩性和结构稳定性得到提高；单速滚揉、双速滚揉、变频运行可选择；可实现自动出料，能减轻劳动强度并提高生产率；具有连续、间歇滚揉、反转滚动出料等功能。

全自动真空滚揉机初具有真空呼吸式滚揉机特点外，还具有变频技术功能，使滚揉转数根据工艺任意调整，使机器使用更安全、更方便、更加节能。

真空滚揉机的用途主要是将加工的肉类，如牛肉，羊肉，鸡肉，鸭肉，鹅肉，猪肉，鱼肉等放在真空状态内，可提高调味品进入肉品的速度，限度的保持肉内的水分。使肉及添加剂溶为一体，以达到肉质鲜嫩，出品率高的目的。是生产香肠、适用于西式香肠、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。

诸城亿马生产的新一代的全自动真空滚揉机除具有传统真空滚揉机的特点外，还具有电脑控制与变频技术的功能。新增加了遥控操作系统，使机器使用安全，方便，节能效率高。机器采用优质不锈钢制造，结构紧凑，滚筒两端均采用旋压式封帽结构，鸡腿滚揉机设备直销，的增加滚筒内的摔打空间，使滚揉产品的效果均匀，噪音小，性能可靠，操作简便，使用效率更高。

真空滚揉机作用有哪些：

1、可以起到破坏肉的组织结构，使肉质松软的作用。因为腌制后、滚揉前的肉块特征为：

质地较硬，滚揉机设备直销，（比腌制前还要硬），可塑性差，牛肉滚揉机设备直销，肉块间有间隙，黏结不牢。经过真空滚揉机

滚揉后，原组织结构受破坏，部分纤维断裂，肌肉松弛，鸡翅滚揉机设备直销，质地柔软，可塑性强，肉块间结

合紧密；

2、加速盐水渗透和发色：滚揉前肌肉质地较硬，在低温下很难达到盐水的均匀渗透，通

过滚揉，肌肉组织破坏，非常有利于盐水的渗透；

3、加速蛋白质的提取和溶解：盐溶性蛋白的提取是滚揉的最重要目的。

鸡腿滚揉机设备直销-滚揉机设备直销-亿马机械由诸城市亿马机械有限公司提供。诸城市亿马机械有限公司（[www.yimajixie.net](http://www.yimajixie.net)）实力雄厚，信誉可靠，在山东 潍坊 的果蔬加工设备等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领诸城亿马机械和您携手步入辉煌，共创美好未来！同时本公司（[www.sdscjglx.com](http://www.sdscjglx.com)）还是从事蔬菜加工流水线，速冻蔬菜加工流水线，脱水蔬菜加工流水线的厂家，欢迎来电咨询。