

真空小型滚揉机 瑞和食品机械公司 滚揉机

产品名称	真空小型滚揉机 瑞和食品机械公司 滚揉机
公司名称	诸城市瑞和食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省诸城市朱家村工业园
联系电话	13656366399 13656366399

产品详情

滚揉机是食品厂家用来生产肉食制品与低温火腿生产的主要加工设备，他的用途是将嫩化后的原料肉通过滚揉、按压和腌制，与辅料、添加剂等在真空状态下拌合均匀（备注：肉料在真空状态下呈现膨胀的状态）。

能将已经嫩化的原料肉中的蛋白质与盐水充分接触，加速了蛋白质的溶解和相互作用，以增加肉块与肉块之间的粘合力，并且可以使肉块发色，提高肉类嫩度与保持水性，改善肉块品质。

真空滚揉机产品优势：

- 1、可实现自动出料，能减轻劳动强度并提高生产率；
- 2、具有连续、间歇滚揉、反转滚动出料等功能；
- 3、整体采用304不锈钢制作，滚揉机，符合食品机械的卫生标准；
- 4、圆形封头，结构合理，滚揉空间大，运行平稳、噪音小，肉制品滚揉机，性能可靠、操作简便、设备使用效率高。

小型滚揉机滚揉效果绝大部分取决于真空度的设置，为了让筒内肉类快速均匀的腌制，滚揉机厂家提醒您：一般真空度设置在零点零四到零点零八兆帕斯卡为佳。

小型滚揉机的包装按照排气的方法不同，分为加热排气还有抽气密封两种。加热排气是通过对于装填了食品包装的容器进行加热，通过对于空气的热膨胀还有食品中水分的蒸发将包装容器之中的空气进行排出，再经过密封和冷却之后，使得包装容器内形成一定的真空度。

真空度：真空在滚揉机中发挥重要的作用，大型滚揉机，真空可确保盐水快速向肉块中渗透，有助于清除肉块中的气泡。

由于真空使肉块膨胀从而达到一定嫩度。筒内真空通常抽到一个大气压的70%到80%。但真空度太高则起反作用，因为在高真空度下肉块中的水分被抽出来了。

滚揉方向：滚揉机应柔和推挤，真空小型滚揉机，按、提升、卷曲和摔落肉块以达到效果。设备应有反转功能，在卸料前滚揉循环的最后5分钟应反转，滚揉机以清理出滚筒翅片背部的肉块和蛋白质。

真空小型滚揉机-瑞和食品机械公司-滚揉机由诸城市瑞和食品机械有限公司提供。诸城市瑞和食品机械有限公司（www.ruihejixie.net）在果蔬加工设备这一领域倾注了无限的热忱和热情，瑞和食品机械一直以客户为中心、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：李经理。