

# 义康牌真空滚揉机 肉串真空滚揉机 鸡脯肉真空腌肉桶

产品名称	义康牌真空滚揉机 肉串真空滚揉机 鸡脯肉真空腌肉桶
公司名称	诸城市义康食品机械有限公司
价格	14500.00/台
规格参数	品牌:义康机械 型号:GR-1200L 材质:不锈钢
公司地址	诸城市人民东路
联系电话	18366592831

## 产品详情

真空滚揉机是在真空状态下，将肉块通过倾斜式滚揉（按摩）的循环运动，起到使肉质嫩化、充分吸收盐水、使蛋白质溶解的作用。增加了真空呼吸循环系统及真空吸料装置，使滚揉效果更趋好，使用更为方便。真空滚揉机主要适用于蒸煮火腿、香肠等原料肉以及各种各类畜、禽、鱼类制品的腌制处理。物料肉在真空状态下，通过螺旋桨叶的强制循环按摩、摔打、静置，加速盐水分布和吸收，促进肌纤维蛋白的溶解和提取，提高产品质量，降低蒸煮损失。经过滚揉工艺，可以缩短腌制时间，改善肉品品质。主要作用:提高盐溶性蛋白质的提取，使腌制液在肉内均匀分布并被充分吸收；增强了肉的结着力，提高产品的弹性；改善制品的切片性，防止-切片时产生破坏；增加保水性，提高出品率；增加产品的柔嫩性和结构稳定性。滚揉机结构特点:大多采用全优良不锈钢制造。立式装料，卧式倾斜滚揉，操作方便。配备继电器自动时间控制装置，实现正转、暂停、反转、暂停的自动工作循环。