

腌明太鱼的机器 加工咸鱼上料抹料机 整鱼鱼块入味真空滚揉机厂家

产品名称	腌明太鱼的机器 加工咸鱼上料抹料机 整鱼鱼块入味真空滚揉机厂家
公司名称	诸城市奥冠机械有限公司
价格	1679.00/台
规格参数	品牌:奥冠 电压:380 功率:3
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道观海路1387号（注册地址）
联系电话	18363680268

产品详情

腌明太鱼的机器 加工咸鱼上料抹料机 整鱼鱼块真空滚揉机厂家，明太鱼、咸鱼、整鱼或者鱼块想要腌制入味就可以用真空腌鱼机，真空滚揉机主要由机架、滚筒、减速机、真空泵、电脑控制器等几部分组成。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，并最大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。

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