

# 真空滚揉机的好处 诸城振瀚机械 双鸭山真空滚揉机

产品名称	真空滚揉机的好处 诸城振瀚机械 双鸭山真空滚揉机
公司名称	诸城振瀚食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市龙都街道土墙工业园
联系电话	15169616611

## 产品详情

### 滚揉机

真空滚揉机工作原理是把调味的辅料和猪肉、羊肉、鸡肉等物料一起放入真空滚揉机中立即进行抽真空，同时通过机器满速运转，利用物理冲击原理，肉块在滚筒内上下翻动，部分肉被其中的挡板带到高处，然后自由落下，与低处的肉块互相撞击。由于旋转是连续的，所以每块肉都有自身翻转、肉间互相揉擦和互相撞击的机会。这样，可使原来僵硬的肉块软化、肌肉组织松弛、腌渍液容易渗透和扩散、肉发色均匀、同时起到拌和作用。由于不断的滚揉和相互挤压，腌渍液被肉充分地吸收，增强肉的结合力及弹性，具有肺呼吸功能，从而提高产品的口感及断面效果；可以增强保水性，提高出品率；可以改善产品的内部结构真空滚揉机

### 使用真空滚揉机有什么好处

使用真空滚揉机有很多好处：，就是使产品在真空状态下滚揉，会使产品物理体积得到增大，松软。使做出来的产品口感更好。第二，产品在真空状态下滚揉会使产品在摩擦、摔打时减少热量的产生。且在真空状态下产品不会氧化。因此不会使产品在滚揉过程中变质。第三，产品在真空状态下物理组织膨松，有利于辅料的吸收。在日常的使用期间滚揉机的到来改变了过去以往人们腌制肉品的麻烦经历出现，真空滚揉机的好处，特别是在很多的食品加工车间，一旦到了夏季腌制肉品不仅需要进行防止蚊虫的进入，同时为了能够确保腌制入味还需要大面积的腌料进行填充使用，造成了成本方面的过多消耗。真空滚揉机利用物理冲撞原理不仅让滚动的性能做到更好，同时在品质和效果方面也有很大程度的改良，成为近几年都在广泛应用和选择的重点。在滚筒的作用之下不仅可以腌制入味，而且在口感方面也做到了深层次的调整，确保了肉品加工品质更符合心意。通过滚揉机的帮忙可以将肉品在不锈钢滚筒当中，做到彼此之间的冲击和摔打，此种自然的滚动形式能够为肉本身作为自然的放松，真空滚揉机价格，达到更为松软的入味口感。真空滚揉机

真空滚揉机的原理真空滚揉机是在真空泵情况下，运用物理学冲击性的基本原理，让肉在滚桶内左右滚动，互相碰撞、辗压，超过、腌渍功效，使肉匀称的消化吸收腌渍，提高肉的结切实及商品的延展性，根据滚揉、能使肉身蛋白转化成水溶蛋白质，双鸭山真空滚揉机，易被身体消化吸收，另外能使加上料（木薯淀粉等）与肉身蛋白相互之间结合以超过肉质地变嫩，口味好，出口率高。真空滚揉机具备肺吸气功能，让商品在滚桶内澎涨，变小了反复运动，改进了肉机构的构造，提高了横切面实际效果。真空滚揉机特性：1、环形不锈钢封头，合理配置，滚揉室内空间大，运作稳定、噪声小，特性靠谱、实际操作简单、机器设备应用高效率。滚揉筒内部细致打磨抛光，无脏乱差，倒料设备能完全排水管道。2、浆叶弧形型设计方案与众不同，使腌料遍布匀称，对腌料不导致损害，商品的细嫩性和外型获得提高。提升锁水型，提高出频率；3、防潮电脑上操纵，客户设置滚揉机全自动正传，间歇，放空气，真空滚揉机使用视频，真空包装。设置滚揉工作中总时间，间歇滚揉时间，真空泵情况滚揉时间使该机器设备保持了全自动吸气功能。4、该机还具备直流变频功能，使滚揉转速可依据加工工艺随意调节。具备持续、间歇滚揉、翻转翻转进料等功能；5、可保持全自动进料，能缓解劳动效率并提高生产效率。真空滚揉机

真空滚揉机的好处-诸城振瀚机械-双鸭山真空滚揉机由诸城振瀚食品机械有限公司提供。诸城振瀚食品机械有限公司（[www.sdzhenhan.com](http://www.sdzhenhan.com)）位于诸城市龙都街道土墙工业园。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前诸城振瀚机械在屠宰及肉类初加工设备中享有良好的声誉。诸城振瀚机械取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。诸城振瀚机械全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。同时本公司（[www.rongqiqifujichangjia.com](http://www.rongqiqifujichangjia.com)）还是从事流式气浮机，竖流溶气式气浮机，溶气气浮机厂家的厂家，欢迎来电咨询。