

# 肉制品腌制滚揉机原理 肉制品腌制滚揉机 诸城诚品机械

产品名称	肉制品腌制滚揉机原理 肉制品腌制滚揉机 诸城诚品机械
公司名称	诸城市诚品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省诸城市龙都街道大七吉工业园
联系电话	13854406333

## 产品详情

### 金针菇真空滚揉机设备适应范围

金针菇真空滚揉机设备适应范围：

我公司生产的真空滚肉机设备整机采用不锈钢制作，结构合理，坚固耐用，运行平稳，真空及过滤系统安全性能高，便于操作。

主要用于牛羊肉、猪肉、鸡胸肉等滚揉、腌制，是生产加工各种西式香肠、火腿、培根、烤肉以及禽类、中式酱卤类、休闲类肉食品等。。该机采用真空腌制，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。

滚揉机是在真空状态下，利用物理冲击的原理，让肉在滚筒内上下翻动，相互撞击、摔打，肉制品腌制滚揉机，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;本机具有肺呼吸功能，让产品在滚筒内膨胀，缩小了往复运动，改善了肉组织的结构，提高了切面效果，增加了出品率。可以增强保水性，改善产品的内部结构。

全自动真空滚揉机除具有真空滚揉机的特点外，还具有变频技术功能。使机器使用更安全、更方便、更加节能gao效。该机采用不锈钢制造，结构紧凑，滚筒两端均采用旋亚式封帽结构，zui大的增加滚筒内德摔打空间，使滚揉产品的效果均匀，噪音小，性能可靠，使用效率更高。肉制品腌制滚揉机

牛羊肉肉真空滚揉机的好处：

1、牛羊肉等肉食在滚揉机真空状态下滚揉，会使产品物理体积得到膨胀松软，改善肉制品组织结构，让

腌料更容易被均匀吸收，同时还可以增强保水性，做出来的产品口感色泽更好。

2、牛羊肉等肉食在滚揉机真空状态下滚揉会使产品在摩擦、摔打时减少热量的产生，肉制品腌制滚揉机价格，而且肉制品在真空状态下不会氧化，不会使产品在滚揉过程中变质，还可以抑制微生物的生长繁殖。

3、真空滚揉机滚揉的环境是真空状态，可以抑制微生物的生长繁殖，减少了食品氧化的因素，同时控制低温也是很必要地。

真空滚揉机的真空度要求一般为：0.04Mpa-0.08Mpa，如制作烤鸭、熏肉、台湾烤肠等

真空滚揉机上的真空表一般是电接点的真空表，所以不是从零开始。

诸城市诚品机械有限公司座落在风景秀丽的山东半岛诸城市，南靠沿海开放城市日照市；东邻气候宜人的我国重要港口城市青岛；北依风筝名都潍坊；西跨有名的小商品市场临沂。206国道紧靠市区，胶新铁路横穿而过，肉制品腌制滚揉机原理，交通发达，资源丰富，肉制品腌制滚揉机厂家，人杰地灵。

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，从而达到腌渍作用。腌渍液被肉充分吸收，增强肉的结合力和保水性，提高产品弹性及出品率。本机采用不锈钢制作，圆形封头，结构合理，滚揉空间大，运行平稳、噪音小，性能可靠、操作简便、设备使用效率高。桨叶圆弧形，设计独特，使腌料分布均匀，对产品表层不造成伤害，使产品的柔嫩性和外观得到提高。

肉制品腌制滚揉机原理-肉制品腌制滚揉机-诸城诚品机械由诸城市诚品机械有限公司提供。诸城市诚品机械有限公司（[www.sdcpjx.com](http://www.sdcpjx.com)）有实力，信誉好，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促进诸城诚品机械和您携手步入辉煌，共创美好未来！同时本公司（[www.fzsfj.com](http://www.fzsfj.com)）还是从事隧道式风干机，翻转式风干机，风干机流水线的厂家，欢迎来电咨询。