

# 不锈钢全自动真空滚揉机

产品名称	不锈钢全自动真空滚揉机
公司名称	诸城市隆顺食品机械厂
价格	7500.00/台
规格参数	品牌:隆顺 型号:GRJ-30 产地:诸城
公司地址	密州街道捎门
联系电话	0536-6085563 15265667625

## 产品详情

腌肉真空滚揉机 不锈钢腌制机采用V型齿可对产品起到保护产品表皮，不损伤外观，不起毛等。对产品的腌制，入味起到快速揉进的作用。比普通单叶片齿可多吸收10%左右的腌制料及淀粉等。可增加产品的出品率，降低成本的合理理想的齿形。滚筒封头为一次成型封头，无接头，可保证产品的实际容量。

真空滚揉机也叫真空腌制机，主要是将加工的肉类，如牛肉，羊肉，鸡肉，鸭肉，鹅肉，猪肉，鱼肉，蛋及蔬菜，果品放在真空状态内，可提高调味品进入肉品的速度，并

保持肉内的水分。真空滚揉机是将块状肉在真空状态下，通过筒体转动进行滚揉。筒体转动时，块状肉在真空状态下膨胀，纤维组织被拉开，在导叶片的作用下沿筒壁作向前 向后

向里 向前的回旋运动，互相挤压，同时沿筒壁切向翻滚、摔打。这样使肉体蛋白质分解成

水溶性蛋白，易被人体吸收。还能以人的口感，喜好使添加剂均匀的深入到块肉中间里，使

肉及添加剂溶为一体，以达到肉质鲜嫩，出品率高的目的。

滚揉机型号有50L,100L,200L，300L,500L到2000L等多种型号，滚揉机的搅拌尺有一字尺和V型尺两种，腌制大肉块一般使用一字尺，增加滚揉摔打的空间，小肉块和肉片等一般使用V型尺，这样可以防止在搅拌过程损伤物料。