

牛肉干生产线 商用鸡胸肉真空滚揉机

产品名称	牛肉干生产线 商用鸡胸肉真空滚揉机
生产厂家	诸城市泰富机械有限公司
价格	7500.00/台
规格参数	品牌:泰富 型号:100 产地:诸城
公司地址	诸城市
联系电话	13854481138

产品详情

牛肉干生产线 商用鸡胸肉真空滚揉机



该机采用圆筒内导板自挤压原理进行滚揉，当筒体转动时肉块导板向往里挤压，肉块经自我摔打，相互挤压，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）与肉体蛋白质互为溶合，以达到肉质变嫩、口感好，成品出率高的目的（食品加工机械厂家Tel：138*5448-1138）。

滚揉机分类可分为；真空滚揉机、自吸式真空滚揉机、全自动真空滚揉机、偏口式真空滚揉机、无真空滚揉机、变频真空滚揉机等类型变频真空滚揉机加装变频器，增加调速功能，改变原来单一的固

定转数，使滚揉转数可根据工艺任意调整。

根据产品工艺，在人机界面上设置工艺参数，每个产品的工艺参数包括有总滚揉时间、正转时间、反转时间、暂停时间、滚揉方式、滚揉速度、。次加辅料时间、第二次加辅料时间、滚揉结束静置时间共九种。本机有(0~29)共30种程序（即30种产品的工艺参数）可以记忆。



真空滚揉适用于各类肉类的腌制，把肉放进去倒入腌料进行真空滚

揉腌制，真空滚揉机腌制的肉制品入味更足，腌制的更透彻，更嫩化。

滚揉腌制牛肉羊肉猪肉，鸡肉

奥尔良口味，黑椒味，各类肉类进行滚揉腌制，入味的，大型工厂人工腌制的话，浪费时间和人力。有了真空滚揉机，腌制牛肉极快速入味也好，做起来很卫生，减少了人力成本。

牛肉干生产工艺流程：鲜(冻)牛后腿肉修整，去除大筋 分切成块
盐水注射机注射（增加成品率） 滚揉机滚揉（肉块充分吸收注射的物料，保证盐分等分散均匀） 夹层锅初煮 手动切片切条 夹层锅复煮 晾晒沥水 烘干房 牛肉干二次调味 真空包装 高温杀菌