

小型牛肉干腌制机鸡排快速腌制嫩化机香肠火腿培根肉腌制机

产品名称	小型牛肉干腌制机鸡排快速腌制嫩化机香肠火腿培根肉腌制机
生产厂家	诸城市泰富机械有限公司
价格	7000.00/台
规格参数	品牌:泰富 型号:30 产地:诸城
公司地址	诸城市
联系电话	13854481138

产品详情

小型牛肉干腌制机鸡排快速腌制嫩化机香肠火腿培根肉腌制机



传统的肉类腌制方法具有腌制时间长、腌制效率低、成品口感差、出品率低、色泽不均匀等特点，已经跟不上现代化生产的需求，而真空滚揉机正好解决了这一难题。今使用真空滚揉机在加工肉制品时有哪些作用？

1、传统的肉类腌制需要手工按摩，不仅卫生要求达不到、腌制时间也特别长，而真空滚揉机使用304不锈钢制作，可以使肉制品在加工中无二次污染，达到食品卫生要求。

2、使用真空滚揉机是在真空状态下滚揉、按摩，可以提高肉制品的口感和出品率。由于真空滚揉机是在不停的转动，还可以使产品色泽更均匀。

真空滚揉机工作原理：

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**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（食品加工机械厂家Tel：138*5448-1138）。



滚揉机的保养：

- 1、每次工作结束打开真空油水分离器底阀开关，放尽积水，清除真空吸入物质，清洗真空油水分离器，保证真空管路畅通。
- 2、真空泵应该每月一次停泵检查油的污染情况，如果真空泵内油的情况已经被污染，则应该及时换油，换油之前泵必须空载正转15分钟，让油加热后停泵旋开放油塞将污油放尽，用一些新油或者清洗用油清洗泵后注入新的真空泵油，真空泵的维护可参照真空泵使用说明书执行。
- 3、经常检查涡轮减速机油位，如果发现油位低于油窗高度1/2时应该及时加

