

大型真空滚揉机牛肉腌制机自动出料腌制入味机设备

产品名称	大型真空滚揉机牛肉腌制机自动出料腌制入味机设备
生产厂家	诸城市泰富机械有限公司
价格	7800.00/台
规格参数	品牌:泰富 产品:滚揉机 产地:诸城
公司地址	诸城市
联系电话	13854481138

产品详情

大型真空滚揉机牛肉腌制机自动出料腌制入味机设备



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

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。



滚揉总时间到后,滚筒将会自动停止,并保持筒内为真空状态并继续计时,直至设定的静置时间到,发出报警信号,提示操作人员可以开盖取出桶内的物料。此时按下消真空按钮就可消除真空,这时可卸掉筒盖,接着按下卸料按钮,滚筒即按出料运转方向(顺时针方向)旋转,从而将肉料自行送出,落入接在筒口下面的肉车等容器内,完成了整个工艺流程。

滚揉嫩化,就是指采用滚揉机对牛肉机械嫩化处理的方法,中文叫滚揉机,滚揉也就是按摩的意思。滚揉机是利用机械冲击原理,通过翻滚、碰撞、挤压以及摩擦等一系列机械动作来完成肉块的嫩化

加工的，因此，滚揉也是一种机械嫩化方式。但是，单纯地对肉块进行滚揉加工，其嫩化处理效果并不好，通常都是对经过盐水注射和腌制后的肉块再进行滚揉加工，因此，表面上，滚揉是一种简单的机械运动，而肉块内部却发生着大量的化学和生物反应，从这个意义上讲，滚揉是加速了这些反应。