

真空按摩机用于火腿生产

与传统使用滚揉机生产火腿相比，赛德曼真空按摩机生产火腿具有一定的技术和工艺优势：缩短加工时间、更密集的按摩、更加适合自动生产线集成。



VMR 1800 T 真空按摩机配备立式提升装置

加工流程

在成型火腿的生产过程中，对经过盐水注射的肉块进行按摩，纤维间的结合松动，可更好地吸收盐水，产品中的盐水分布均匀。

蛋白质在肌肉中被分解，并在表面形成所需的蛋白质膜。这种蛋白质薄膜可产生所需的粘合效果，并能形成连贯、稳定的表层。

特殊设计的料仓和桨叶对产品按摩非常柔和，防止肉块的破损。



赛德曼机械制造公司

info@seydelmann.com 电话：+49 (0) 711/49 00 90-0 哈德林大街9号
www.seydelmann.com 传真：+49 (0) 711/49 00 90-90 70174 德国斯图加特

斩拌机·搅拌机·绞肉机
乳化机·生产线

真空按摩机用于火腿生产

技术优势

- 至少缩短40%的加工时间
- 装载简便（大料斗提升机、输送带、真空吸料）
- 装载能力高
- 即使在低填充水平下也能保证品质一致性
- 排料更彻底（轻柔、快速、没有掉落），将物料彻底地排到输送带上
- 产品区域进行连续温度控制
- 通过料斗底部的（二氧化碳/液氮）冷却喷嘴对产品进行快速直接冷却
- 枕式换热器间接冷却（夹层结构）
- 采用固定料斗和旋转桨轴，没有旋转接口的实体解决方案：用于原料、水、添加剂的混合、真空、冷却。
- 与滚揉机相比更加坚固耐用
- 桨轴可以无级变频调速，加工产品非常柔和
- 极高的真空度（高达95%）
- 采用水环泵
- 桨轴电解抛光（选配）
- 每个桨轴上采用双重真空轴封
- 卫生清洁设计
- （全）自动配方控制（可连接 ERP 系统）
- 集成到全自动生产线中
- 数据记录
- 远程控制

工艺优势

- 利用旋转原理实现充分混合
- 更快、更密集、更柔和的按摩
- 肉表面更好更均匀的蛋白质分解
- 在不中断真空的情况下添加液态辅料（盐水、油）
- 干辅料的均匀混合
- 满足肉粒至肉块不同规格原料
- 即使非常小的原料也能获得最佳切面效果
- 不同充填率也能使最终产品的质量始终如一
- 不同的桨轴设计、旋转方向和速度，保证生产的灵活性，满足各种产品的加工需求
- 选择适合类型的桨轴，个性化配方编程可以生产出高品质火腿



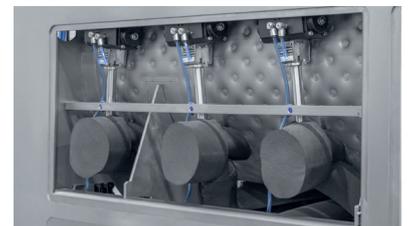
双独立驱动桨轴



产品温度传感器



液压驱动出料门



枕式换热器和二氧化碳/液氮喷嘴用于产品间接和直接冷却