

真空滚揉机 牛肉牛排腌制用滚揉桶 整鸡腌制机

产品名称	真空滚揉机 牛肉牛排腌制用滚揉桶 整鸡腌制机
公司名称	诸城润祥机械有限公司
价格	18000.00/台
规格参数	品牌:润祥 型号:GR/1000 产地:山东诸城
公司地址	诸城市观海路5202号
联系电话	0536-6521688 15966101688

产品详情

真空滚揉机 变频滚揉机 牛肉 羊肉 肉串 牙签肉 鸡柳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，也提高调味品进入肉品的速度，并大限度的保持肉内的水分。真空状态能对食物一定程度的保鲜，通过适当的转动，搅拌食品，有规律地拍打食品，所谓“按摩作用”“真空作用”能增加食品的含水量，令食品增加风味，更柔软，更可口，更好卖。我厂生产的真空滚揉机等食品设备全部采用食品卫生设计，材料选进口不锈钢优质板材，确保卫生清洁。

真空滚揉机 变频滚揉机 牛肉 羊肉 肉串 牙签肉 鸡柳滚揉机关键部件全部采用进口品牌部件，确保耐用可靠。真空滚揉腌制机的规格有多种型号，适合不同肉类加工场和快餐连锁店使用。该机还可适用于各类禽肉制品、分割禽肉制品、大块肉食制品以及各种西式火腿类原料肉的腌制。这种设备由于采用真空腌制，大大缩短了腌制时间，而且使肉块充分吸收盐水，使蛋白质溶解。这样不仅使肉的结构松弛，达到嫩化效果，而且改善了肉的外观和提高了出品率。