

400滚揉机 全自动滚揉机 滚揉机 不锈钢滚揉机

产品名称	400滚揉机 全自动滚揉机 滚揉机 不锈钢滚揉机
公司名称	诸城市然翔食品机械有限公司
价格	12000.00/台
规格参数	品牌:然翔 型号:400 产地:山东诸城
公司地址	诸城市龙都街道韩戈庄北首
联系电话	15169676997

产品详情

一、滚揉机 全自动滚揉机 自吸料滚揉机介绍：

滚揉机是现在常用的一款腌制肉类入味的嫩化设备，适用于肉类、鸡、鸭、鱼、虾等带骨无骨的腌渍，适用于火腿、培根、香肠、烤肉、烧鸡、扒鸡、猪头肉、猪肘以及酱卤休闲等肉制品的腌制加工。主要利用物理冲击原理，通过滚筒内的桨叶将肉块进行间歇性的举起、落下、揉搓、摔打。使肉变得松软纤维断裂，结缔组织得到破坏，使腌渍液能更好的入味，也可使腌渍液在肉中分布均匀，吸收大量盐水，缩短了腌渍时间，提高了产品的保水性和出品率。变了肉质的嫩度和口味，由于滚揉时肉块之间的相互摩擦、挤压和撞击，鸡肉中蛋白渗出转移到肌肉表面，随着滚揉时间不断延长，溶解程度随之增加，它们吸收的水分和淀粉等分成黏糊状物质，使不同的肉块能粘黏合到一起，提高产品的黏着性。

二、滚揉机 全自动滚揉机 自吸料滚揉机特点：

- 1、可自动设置滚揉时间，实现连续滚揉，间歇滚揉任意设定。
- 2、显示器控制面板采用防水处理，控制箱可放在任意不碍事的地方或安置到墙上。操作方便，不占用地方。
- 3、桨叶采用圆弧形独特设计，使腌料分布更均匀，对产品表层不造成伤害。
- 4、滚筒两端采用旋压式封帽结构，使滚揉空间更大更合理。

三、滚揉机 全自动滚揉机 自吸料滚揉机售后：

设备的保修期为一年，此期间因产品质量问题，公司负责，如因用户未按操作程序或故意造成设备

损坏等情况，但用户需承担相应更换配件的费用。设备保修期后，公司提供及时而必要的服务并对产品终生保修，零部件充分保障。