

# 诸城利特机械公司 肉条呼吸式真空滚揉机质量怎么样

产品名称	诸城利特机械公司 肉条呼吸式真空滚揉机质量怎么样
公司名称	诸城市利特食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道土墙工业园（注册地址）
联系电话	13562623537

## 产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市利特食品机械有限公司

### 鸡鸭鹅真空滚揉机肉条呼吸式真空滚揉机

该机器由电子控制系统和滚筒和底座组成。内部设计是混合器结构的问题。有两种类型的V形和U形。事实上，差异并不大。制造商将根据客户的产品问题选择生产。这位客户无需担心。如果建议您使用该设备易于使用。小型号是50L主要用于实验室。如果大型号超过2吨，就可以完成。它也可以毫无问题地定制。它适用于灌肠的预处理。例如，灌肠加工需要首先研磨肉馅，肉条呼吸式真空滚揉机质量怎么样，然后加入调味料混合馅料，它需要由滚筒操作。滚动后，山东肉条呼吸式真空滚揉机，将肉馅填充到肠道中，之后加工不会引起问题，这将提高产量并提高质量肉条呼吸式真空滚揉机

### 真空滚揉机保养

本机具有肺呼吸功能，让产品在滚筒内膨胀、缩小了往复运动，改善了肉组织的结构，肉条呼吸式真空滚揉机批发价格，提高了切面效果。

使用真空滚揉机可得到以下效果:

- 1) . 使腌制液在原料肉内均匀吸收
- 2) . 增强肉的结合力，肉条呼吸式真空滚揉机厂家地址，提高肉的弹性
- 3) . 保证肉制品的切片性，防止切片时产生破碎裂口
- 4) . 增加保水性，提高出品率
- 5) . 提高产品的柔嫩性和结构稳定真空滚揉机肉条呼吸式真空滚揉机

真空滚揉机是在真空状态下，利用物理冲击原理，让肉块或肉馅在滚筒内上下翻动，从而达到、腌渍作用。腌渍液被肉充分地吸收，增强肉的结合力和保水性，提高产品弹性及出品率。

安装要求须知：

- 1..设备应安装在室温0-5C的房间内；
- 2.安装场地应平整，机架应水平；
- 3.本机采用三相四线制配电，电源线应选用BV-1.5mm铜线。卧式减速机2.2千瓦，真空泵0.75千瓦，油泵电机1.5千瓦；
- 4.设备应连接保护接地。肉条呼吸式真空滚揉机，肉条呼吸式真空滚揉机批发价格

诸城利特机械公司-肉条呼吸式真空滚揉机质量怎么样由诸城市利特食品机械有限公司提供。诸城市利特食品机械有限公司坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。诸城利特机械——您可信赖的朋友，公司地址：诸城市土墙工业园，联系人：于经理。同时本公司还是从事山东食品烘干线，诸城果蔬烘干线，诸城药材烘干线的厂家，欢迎来电咨询。