

肉类真空滚揉机

产品名称	肉类真空滚揉机
公司名称	山东中科德晟机械科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	中科科晟:
公司地址	诸城市密州街道和平大厦6单元
联系电话	0536-6168111 16652878235

产品详情

产品特点：1.滚揉机可以使肉均匀的吸收腌渍，可以提高肉的结着力及产品的弹性；可以提高产品的口感及断面效果；可以增强保水性，增加出品率；可以改善产品的内部结构，节能高效。2.结构紧凑，滚筒两端均采用旋压式封帽结构，最大的增加滚筒内的摔打空间，使滚揉产品的效果均匀，噪音小，性能可靠，操作简便，使用效率更高。适用范围：v1665287 真空滚揉机主要是将加工的肉类5235，如牛肉，鸡肉，羊肉，鸭肉，鹅肉，猪肉，鱼肉等放在真空状态内，可提高调味品进入肉品的速度，并最大限度的保持肉内的水分。使肉及添加剂溶为一体，已达到肉质鲜嫩，是生产香肠，适用于西式香肠、火腿、培根、烤肉以及禽类、中式酱卤类、休闲肉类食品的腌制加工。