

## 肯德基腌肉机供应信息

|      |                         |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 肯德基腌肉机供应信息              |
| 公司名称 | 诸城市汇丰食品机械有限公司           |
| 价格   | 面议                      |
| 规格参数 |                         |
| 公司地址 | 诸城市龙都街道土墙工业园            |
| 联系电话 | 13905369677 13905369677 |

## 产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市汇丰食品机械有限公司

牛肉真空滚揉机，肯德基腌肉机供应信息，鸡肉真空滚揉机，严格来说这两种真空滚揉机配置是不一样的。因为牛肉的纤维组织比较粗，适合用摔打力强的滚揉机，这样能够松软牛肉的纤维组织，更容易吸收盐水和辅料。

而鸡肉的肉质比较细嫩，所以需要慢搓型的真空滚揉机，起到一个像手轻揉的作用。这样才能保护鸡肉的纤维不被破坏，加工出来效果纹理感强。

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。整机采用不锈钢制造，结构紧凑，滚筒两端均采用旋压式封帽结构，很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，，操作简便，使用效率大大提高。

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，相互撞击、摔打，从而达到腌渍作用。腌渍液被肉充分地吸收，增强肉的结合力及弹性，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。可分为:小型真空滚揉机、自吸式真空滚揉机、全自动真空滚揉机、偏口式真空滚揉机、无真空滚揉机等类型。肯德基腌肉机供应信息由诸城市汇丰食品机械有限公司提供。诸城市汇丰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。诸城汇丰机械——您可信赖的朋友，公司地址：诸城市龙都街道土墙工业园，联系人：刘经理。同时本公司还是从事巴氏杀菌设备，酱菜巴氏杀菌设备，巴氏杀菌流水线的厂家，欢迎来电咨询。