鸡柳腌肉机设备报价 鸡柳腌肉机设备 诸城市汇丰食品

产品名称	鸡柳腌肉机设备报价 鸡柳腌肉机设备 诸城市汇丰食品
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

牛肉和鸡肉[真空滚揉机]的区别

牛肉真空滚揉机，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，鸡柳腌肉机设备报价，加工出来效果纹理感强。

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，鸡柳腌肉机设备供应信息，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。

真空滚揉机的工作原理：

1、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， 滚揉机从而达到腌渍作用。

2、腌渍液被肉充分地吸收，鸡柳腌肉机设备，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。

使用不锈钢，鸡柳腌肉机设备供应商，圆形封头滚揉空间大，设计合理，运营噪音小。 2.桨叶圆弧形，独有设计，使腌料产于均匀分布，对产品表层不导致损害，使产品的柔嫩性和外观获得提升。
3.透气电脑掌控或时间继电器掌控，用户可原作滚揉机自动滚揉，间歇，放气，抽真空等功能，
4.本机还具备变频功能，是滚揉转数根据工艺给定调整

鸡柳腌肉机设备

鸡柳腌肉机设备报价-鸡柳腌肉机设备-
诸城市汇丰食品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是山东 潍坊 ,机械及工业制品项目合作的见证者，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在诸城汇丰机械领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创诸城汇丰机械更加美好的未来。同时本公司还是从事真空滚揉机设备，肉类滚揉机，自动上料真空滚揉机的厂家，欢迎来电咨询。