

小型滚揉机 劲创机械 文山滚揉机

产品名称	小型滚揉机 劲创机械 文山滚揉机
公司名称	诸城市劲创机械科技有限公司业务部
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市密州街道古城子工业团
联系电话	15610213262 15610213262

产品详情

真空滚揉机适用于西式香肠、火腿、培根、烤肉以及禽类、中式酱卤类、休闲类肉食品的腌制加工。特别对传统中式产品加工，加入滚揉处理工序，可以缩短腌制浸泡时间、改善效果，提高肉品品质。整机采用不锈钢制作，结构合理，坚固耐用，运行平稳，真空及过滤系统安全性能高，便于操作。使肉的结构松弛，小型滚揉机，达到嫩化效果，而且改善了肉的外观和提高了出品率。

肉类生产，需要快速有效的加工流程，确保材料的新鲜度，而真空滚揉机就是这样一种机械，它的存在改变了生产的过程给工厂的发展带来更多的效益，真空滚揉机可以减少生产中的环境污染问题，这是对企业生产中的能源节省好处，是一种机械和智能相结合的产品。

启动真空滚揉机后的操作，是完全没有噪音的一种操作环境，为一个生产企业，全自动滚揉机，带来了良好的环境建设，也是对员工的健康保护，间接的为这些肉质产品的生产，带来了质量的保证。

对于食品的生产加工来说，味道才是关键，所以在生产一些卤肉的产品的时候，需要将这些调味的材料充分的融合到肉类这些食品当中，通过这一机械的操作，可以增加调味材料的融合度，让商品更加有味道，市面价格可以提升更多。

滚揉机适用于西式香肠、火腿、培根、烤肉以及禽类、中式酱卤类、休闲类肉食品的腌制加工。特别对传统中式产品加工，加入滚揉处理工序，真空滚揉机，可以缩短腌制浸泡时间、改善效果，文山滚揉机，提高肉品品质。滚揉机是将调味料在短时间内渗透到肉纤维中去，并达到肉质蓬松之目的。该机采用圆筒内导板自挤压原理进行滚揉。当筒体转动时肉块按导板导向往里挤压，肉块经自我摔打、相互挤压，使肉体蛋白质分解成水溶性蛋白，易被人体吸收。同时能使添加料（淀粉等）与肉体蛋白质互为溶和.以达到肉质变嫩、蓬松、口感好、成品出品率高的目的。

小型滚揉机-劲创机械-文山滚揉机由诸城市劲创机械科技有限公司提供。小型滚揉机-劲创机械-文山滚揉

机是诸城市劲创机械科技有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：王劲东。