

新一代全自动真空滚揉机 牛肉干加工设备

产品名称	新一代全自动真空滚揉机 牛肉干加工设备
公司名称	诸城市众兴机械厂
价格	9800.00/台
规格参数	品牌:众兴 功率:380 型号:100I
公司地址	山东省潍坊市诸城市相州镇上曹村146号
联系电话	15553618501

产品详情

新一代全自动真空滚揉机 牛肉干加工设备

牛肉干现在越来越受欢迎，不仅仅是因为大家对牛肉干营养价值的认可，更大的一个原因是牛肉干的口味会适合于不同的年龄段和不同的人群，而且携带方便！！

牛肉干加工专用生产线设备介绍，牛肉干加工工艺有很多种，其中需要的设备有切肉机，真空滚揉机，盐水注射机，烘干机，油炸机，甩油机，拌料机，炒锅，真空包装机，高温灭菌锅，洗袋机，冷却线，风干机等。

全自动真空滚揉机除具有滚揉机的特点外，还可以选配电脑控制变频技术的功能。是机器使用更安全，更方便，更加节能高效。

全自动真空滚揉机利用物理冲击原理，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。腌料被肉充分地吸收，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让产品口感更好。新一代的全自动真空滚揉机除具有真空滚揉机的特点外，还具有电脑控制与变频技术的功能。采用V型齿设计，无论是滚揉肉、鱼、鸡鸭等带皮的产品效果都是非常好的，还不会损伤产品外表。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，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。

不仅仅是成块的肉类可以进行滚揉，像是整只鸡整只鸭也是可以进行滚揉的，通过滚揉机的滚揉，把料更好的渗透到鸡鸭的肉组织里面，呼吸式拍打更是增加了鸡鸭肉的弹性，滚揉完之后在进行烟熏上色，这样烤鸡烤鸭就能香喷喷出炉啦，好吃好看操作又简单。

新一代全自动真空滚揉机 牛肉干加工设备