

鸭肉滚揉机图片 鸭肉滚揉机 森岳机械有限公司

产品名称	鸭肉滚揉机图片 鸭肉滚揉机 森岳机械有限公司
公司名称	诸城市森岳机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都工业园（注册地址）
联系电话	13573651228 13573651228

产品详情

真空滚揉机是一种食品腌制设备，适用于肉类，如牛肉，羊肉，鸡肉，鸭肉，整鸡、整鸭、鹅肉，猪肉，鱼肉，蛋及蔬菜、果品等的快速均匀腌制。

真空滚揉机工作时是在真空状态下，鸭肉滚揉机多少钱，让肉在滚筒内上下翻动、相互撞击、摔打，可以使肉均匀的吸收腌渍，提高肉的结着力及产品的弹性，改善了肉组织的结构，增加了出品率。

真空滚揉机还可以选配电脑控制变频技术的功能，使滚揉机软启动达到保护电机的作用，具有变频、自动化、转速可调、省电的优点。

真空滚揉机是一种食品腌制设备，适用于肉类，如牛肉，羊肉，鸭肉滚揉机，鸡肉，鸭肉，整鸡、整鸭、鹅肉，猪肉，鱼肉，以及蛋及蔬菜、各类干果的腌料入味使用。主要作用就是通过抽真空、滚揉拍打，使腌渍调料迅速腌渍到产品中去，节约腌制时间，使腌制更嫩，出品率更高。

真空滚揉机筒体采用食品级304不锈钢材料，旋压式封帽结构，很大的增加滚筒内的摔打空间，“V型”和“单片型”桨叶，不同的滚揉力度，鸭肉滚揉机图片，适应不同的产品。滚揉桶内部精细抛光，无卫生死角，排料完全。

真空滚揉机是一款肉品快速腌制设备，可腌制肉类及果蔬类，如牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、

整鸡、整鸭等，它可以使肉类快速均匀的吸收腌渍，而且可以增加肉品的嫩度，鸭肉滚揉机使用，增加出品率。

真空滚揉机的工作过程是在真空状态下进行，物料装在滚筒内抽真空后，利用物理冲击的原理，产品物理体积得到膨大，松软，有利于辅料的吸收，使物料充分吸收盐以及调料，使蛋白质溶解，使腌渍调料迅速腌渍到产品中去。

鸭肉滚揉机图片-鸭肉滚揉机-森岳机械有限公司(查看)由诸城市森岳机械有限公司提供。诸城市森岳机械有限公司位于山东诸城市龙都工业园。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前诸城森岳机械在果蔬加工设备中享有良好的声誉。诸城森岳机械取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。诸城森岳机械全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。同时本公司还是从事果蔬清洗机，蔬菜清洗设备，蔬菜清洗流水线的厂家，欢迎来电咨询。