

肉松滚揉机鸡叉滚揉机鱼肉滚揉机腌制机设备1800

产品名称	肉松滚揉机鸡叉滚揉机鱼肉滚揉机腌制机设备1800
公司名称	诸城市春秋食品机械有限公司
价格	42000.00/台
规格参数	
公司地址	山东省诸城市密州街道王家铁沟工业园
联系电话	18366316377 18366316377

产品详情

孙玲：13863646772 QQ:362166232

春秋真空滚揉机是在真空状态下，利用物理冲击的原理，让肉在滚筒内上下翻动，相互撞击、摔打、达到按摩、腌渍的作用，使肉均匀的吸收腌渍，提高肉的保水性及产品的弹性；本机具有肺呼吸功能，让产品在滚筒内做膨胀，缩小的往复运动，改善了肉组织的结构，提高了切面效果，增加了出品率。可以增强保水性，改善产品的内部结构。

全自动真空滚揉机除具有真空滚揉机的特点外，还具有变频技术功能。使机器使用更安全，更方便，更加节能高效。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，最大的增加滚筒内摔打空间，使滚揉产品的效果均匀，噪音小，性能可靠，使用效率更高。

使用滚揉机可得到以下效果：

-) 使腌制液在原料肉内均匀吸收
-) 增强肉的结合力，提高肉的弹性
-) 保证肉制品的切片性，防止切片时产生破碎裂口
-) 增加保水性，提高出品率
-) 提高产品的柔嫩性和结构稳定