

# 滚揉机 牛肉真空滚揉机 利顺机械

产品名称	滚揉机 牛肉真空滚揉机 利顺机械
公司名称	诸城市利顺机械厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道沙戈庄村101号
联系电话	15095218785

## 产品详情

真空滚揉机是在真空状态下，利用物理冲击的原理，1.本机采用不锈钢，圆弧型封头滚揉空间大，设计合理，滚揉机厂家，运行噪音小。让肉在滚筒上下翻动，2.浆叶圆弧形，设计，使腌料分布均匀，对产品表层不造成伤害，使产品的柔嫩性和外观得到提高。相互撞击，摔打，滚揉机，3.电器防水设制，用户可设定滚揉机自动滚揉，间歇，牛肉真空滚揉机，放气，抽真空等功能，使该设备真正实现了自动呼吸功能达到腌渍作用，可以使肉均匀的吸收腌渍，提高肉的结着力，及产品的弹性

4.该机采用圆筒内导板自动挤压原理进行滚揉，使肉块在真空状态下，通过倾斜式滚揉使肉体蛋白质分解成水溶性蛋白，易被人体吸收

5.同时能使添加料（淀粉等）与肉体蛋白质互为融合以达到肉质变嫩，口感更好，成品出率高的目的。

6.日本进口欧姆龙电器，准确度高，使用寿命长

真空滚揉机采用圆筒进行滚揉，且采用连续呼吸式或者间歇呼吸式抽真空方式，有助于滚揉质量的提高，是肉类加工行业的理想设备。材料选进口不锈钢板材，确保卫生清洁。

关键部件全部采用进口品牌部件，确保耐用可靠。可设定滚揉总时间 间歇时间 滚揉同时真空连续滚揉间歇滚揉 正转滚揉，反转出料功能。增强肉的结着力增强产品弹性 改善制品的切片性防止切片时产生破碎

诸城利顺机械产品行销各地，现已拥有各类机械加工设备，能够满足不同层次用户的需要。利顺以先进的技术、精良的加工和检测设备，液压滚揉机，可靠的制造质量、严密的体系和更完善的售后服务，赢得了越来越多的顾客。信用和真诚是企业的财富，我们以真心对待每一位已经或将要成为我们顾客的您。“利顺”能为您提供完善的售前、售中、售后全过程、优良服务。在提升产品质量的同时，不断地提升服务质量，为推动食品加工行业迅速发展而努力。

滚揉机-牛肉真空滚揉机-利顺机械(诚信商家)由诸城市利顺机械厂提供。滚揉机-牛肉真空滚揉机-利顺机械(诚信商家)是诸城市利顺机械厂今年新升级推出的，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：孙梅。