

大型全自动滚揉机工艺 全自动滚揉机 诸城华明机械包装厂

产品名称	大型全自动滚揉机工艺 全自动滚揉机 诸城华明机械包装厂
公司名称	诸城市华明食品包装机械厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市昌城镇诸朱路工业园高新区
联系电话	13853679369

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市华明食品包装机械厂

全自动真空滚揉机适合于肉制品的腌制，入味。入味效果，相比于传统腌制方式，方便干净快速。提高产品的出品率，可大大提高产品的口感。能将已经嫩化的原料肉中的蛋白质与盐水充分接触，全自动滚揉机，加速了蛋白质的溶解和相互作用，以增加肉块与肉块之间的粘合力，并且可以使肉块发色，提高肉类嫩度与保持水性，改善肉块品质。华明食品机械厂家。全自动真空滚揉机适合于肉制品的腌制，入味。入味效果，相比于传统腌制方式，方便干净快速。提高产品的出品率，可大大提高产品的口感。

真空滚揉机是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、达到腌渍作用。

滚揉机可以使肉均匀的吸收腌渍，可以提高肉的结着力及产品的弹性;可以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，节能。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，大大的增加滚筒内的摔打空间，大型全自动滚揉机工艺，使滚揉产品的效果均匀，噪音小，，操作简便，使用效二、产品特点：

1、真空滚揉机腌制液在原料肉内均匀吸收、快速腌制入味

2、增强肉的结合力，大型全自动滚揉机批发，提高肉的弹性

3、保证肉制品的切片性，防止切片时产生破碎裂口

4、增加保水性，提高出品率

5、增加产品的柔嫩性和产品弹性、改善产品口感

6、可倾斜自动出料，多角度滚揉

7、设备配有一体式上料机或分体式上料机，上料，大型全自动滚揉机供应商，节约人工。

华明食品机械从事食品机械的研发和制造，主要产品有：油炸机、油炸设备、油炸流水线、果蔬清洗机、气泡清洗机、巴氏杀菌机、多层烘干机、风干机、夹层锅、毛辊清洗机等多种产品，产品可广泛用于蔬菜类、水果类、肉食类等诸多食品行业，也可根据客户需求研制各种食品机械。空滚揉机在食品加工中发挥着重要的作用，本机不仅适用于鱼类如鱿鱼、鳕鱼等，还可以用于肉制品如牛羊肉、猪肉等产品的滚揉腌制。我厂生产的真空滚揉机全部采用的304不锈钢制作而成，生产过程不会产生金属锈污染，而且耐腐蚀。进出料方便，便于清洗。大型全自动滚揉机工艺-全自动滚揉机-诸城华明机械包装厂由诸城市华明食品包装机械厂提供。“滚揉机,盐水注射机,绞肉机,斩拌机,拌馅机,提升机,料斗车”选择诸城市华明食品包装机械厂，公司位于：诸城市昌城镇诸朱路工业园高新区，多年来，诸城华明机械坚持为客户提供好的服务，联系人：据松华。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。诸城华明机械期待成为您的长期合作伙伴！同时本公司还是从事滚揉机，真空滚肉机，肉制品真空滚肉机的厂家，欢迎来电咨询。