

诸城华明机械 肉条呼吸式滚揉机工艺 山西肉条呼吸式滚揉机

产品名称	诸城华明机械 肉条呼吸式滚揉机工艺 山西肉条呼吸式滚揉机
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

真空滚揉机设计合理，运行噪音小，设计，使腌料分布均匀，山西肉条呼吸式滚揉机，对产品表层不造成伤害，使产品的柔嫩性和外观得到提高，用户可设定滚揉机自动滚揉，间歇，放气，抽真空等功能，使该设备真正实现了自动呼吸功能

使用真空滚揉机可得到如下效果：

- 1、使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，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。华明食品机械有限公司位于山东省诸城市，是一家集食品机械开发、制造、技术咨询及服务于一体的制造商。产品销往各地。主要从事肉食品加工机械设备的生产，主要产品有滚揉机、盐水注射机、斩拌机、灌肠机、绞肉机、肉丸机等系列食品机械。并可根据用户的要求订制。

滚揉机在肉的搅拌处理过程中，肉条呼吸式滚揉机工艺，能有效的缩短滚揉时间，提高了效率。

华明真空滚揉机

在食品加工行业大量的使用，在滚搅拌的时候会在滚揉机的内壁上留下一些油脂污垢。在生产加工的过程中我们为了保证肉质的质量安全，肉条呼吸式滚揉机直销，要保证桶内的干净，所以良好的清洗方法成了重点，良好的清洗方法不仅可以保证产品的安全质量，还可以延长滚揉机的使用寿命。

在每次使用完后要注意将里面残留的水分、杂物等清理出去，否则，里面的油渍、杂物会慢慢堆积里面阻塞滚揉机的管路，影响日后的正常使用。

诸城华明机械-肉条呼吸式滚揉机工艺-山西肉条呼吸式滚揉机由诸城市华明食品包装机械厂提供。诸城市华明食品包装机械厂拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！同时本公司还是从事绞肉机，冻肉绞肉机，鲜肉绞肉机的厂家，欢迎来电咨询。