

# 牛肉滚揉机质量好 天津牛肉滚揉机 诸城市华明机械

产品名称	牛肉滚揉机质量好 天津牛肉滚揉机 诸城市华明机械
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

真空滚揉机也叫真空腌制 真空滚揉机也叫真空腌制机，通过筒体转动进行滚揉。筒体转动时，块状肉在真空状态下膨胀，纤维组织被拉开，在导叶片的作用下沿筒壁作向前 向后 向里 向前的回旋运动，互相挤压，同时沿筒壁切向翻滚、摔打。这样使肉蛋白质分解成水溶性蛋白，牛肉滚揉机质量好，易被人体吸收。还能以人的口感，喜好使添加剂均匀的深入到块肉中间里，使肉及添加剂溶为一体，牛肉滚揉机工艺，以达到肉质鲜嫩，出品率高的目的。

滚揉机分类可分为；真空滚揉机、自吸式真空滚揉机、全自动真空滚揉机、偏口式真空滚揉机、无真空滚揉机、变频真空滚揉机等类型。

变频真空滚揉机加装变频器，增加调速功能，牛肉滚揉机直销，改变原来单一的固定转数，天津牛肉滚揉机，使滚揉转数可根据工艺任意调整。全自动液压真空滚揉机（自动上料、自动开盖、自动出料）全自动液压真空滚揉机，PLC控制，真正实现了生产过程的自动化。

华明滚揉机是利用物理冲击的原理，让肉在滚筒内上下翻动，相互撞滚揉机在食品加工中发挥着重要的作用。滚揉机的应用在食品加工制造行业有突出的效果，能够很大限度的提高的生产效率。选购合适的滚揉机是食品加工企业提的基础，滚揉机由多部分组成，好的滚揉机全部采用的不锈钢制作而成，击、摔打、达到、腌渍作用。在肉的搅拌处理过程中，能有效的缩短滚揉时间，提高了效率。牛肉滚揉机质量好-天津牛肉滚揉机-诸城市华明机械(查看)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实力不俗，信誉可靠，在山东 潍坊 的休闲食品加工设备等行业积累了大批忠诚的客户。诸城华明机械带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入辉煌，共创美好未来！同时本公司还是从

事注射机，盐水注射机，全自动注射机的厂家，欢迎来电咨询。