

牛肉腌肉机 牛肉腌肉机 诸城市森岳机械公司

产品名称	牛肉腌肉机 牛肉腌肉机 诸城市森岳机械公司
公司名称	诸城市森岳机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都工业园（注册地址）
联系电话	13573651228 13573651228

产品详情

真空滚揉机适用于肉类食品的加工，牛肉腌肉机，如牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、整鸡、整鸭、鹅肉、猪肉、鱼肉等，作用就是使原料肉在腌制过程中，快速入味、缩短腌制时间、提高肉的弹性、出品率。

滚揉机设备采用不锈钢材料制作，滚揉搅拌齿可根据产品的特性选“V型”和“单片型”桨叶，不同的滚揉力度，适应不同的产品。

我们公司生产的真空滚揉机，可加装变频功能，在使用时更方便，只可转动变频调速开关，快慢可选，可根据腌制的产品不同，时间不同，可以设定速度快慢，使电机使用寿命更长，更加节能。

鸡肉、牛肉等肉类食品，通过真空滚揉机抽真空滚揉，物料肉在真空状态下，通过螺旋桨叶的强制循环摔打、静置，牛肉腌肉机价格，可使腌制料被肉均匀的吸收，牛肉腌肉机图片，原料中的蛋白分解均匀，可增强肉之间的结合力，促进肌纤维蛋白的溶解和提取，提高产品质量，降低蒸煮损失。

我公司生产的滚揉机筒体均采用304不锈钢制作，防锈性强，滚筒两端均采用旋压式封帽结构，很大的增加滚筒内的摔打空间，桨叶为圆弧型结构，单桨或V桨可选，可选配变频功能，保护电机的同时，保证了产品的质量。真空滚揉机运行平稳，入味速度快，时间短，性能稳定，操作简单，使用效率更高。

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肉质品的生产效率。滚揉机是用来腌制肉类食品的快速腌制入味设备，利用滚揉机腌制能快速入味、缩短腌制时间、提高肉的结着力及肉的弹性、提高肉的出品率。真空滚揉机工作时是在真空状态下，模仿人工搅拌、拍打，使物料充分吸收盐以及调料，使蛋白质溶解，使肉的结构松弛，达到嫩化效果。

真空滚揉机可加装变频功能，保护电机的同时，保证了产品质量，牛肉腌肉机生产厂家，使物料滚揉腌制更好。真空滚揉机运行平稳，入味速度快，时间短，性能稳定，操作简单，使用效率更高。

牛肉腌肉机价格-牛肉腌肉机-诸城市森岳机械公司(查看)由诸城市森岳机械有限公司提供。诸城市森岳机械有限公司是一家从事“果蔬清洗风干线,水果清洗线,漂烫蒸煮线,巴氏杀菌机,肉品设备”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“诸城森岳机械”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使诸城森岳机械在果蔬加工设备中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！同时本公司还是从事真空滚揉机，变频真空滚揉机，全自动真空滚揉机的厂家，欢迎来电咨询。