

# 鹅肉真空滚揉机 鹅肉真空滚揉机 诸城森岳

产品名称	鹅肉真空滚揉机 鹅肉真空滚揉机 诸城森岳
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

真空滚揉机中真空的优点：

真空在滚揉机中发挥重要的作用，滚揉机桶内采用真空设置，真空滚揉机是在真空状态下进行滚揉、拍打、翻转、按压处理工作，在真空状态下能快速均匀的吸收腌渍，渗透到肉的每个细微毛孔和空隙中，产品物理体积得到膨大，松软，提高肉的连接力和肉质的弹性，有利于辅料的吸收，从而达到一定嫩度，有效的缩短滚揉时间，提高出品率。

我公司生产的真空滚揉机设备是我公司主打产品之一，辅助设备有盐水注射机、上料机、小料车等，可购齐，质量好、售后无忧，设备质保一年、终生维护，多年来得到众多老板们的认可、大力支持、回购，在此非常感谢大家！

真空滚揉机是一种食品腌制设备，主要作用就是通过抽真空、滚揉拍打，使腌渍调料迅速腌渍到产品中，节约腌制时间，使腌制更嫩，鹅肉真空滚揉机价格，出品率更高。

牛肉、鸡肉等肉制品腌制，鹅肉真空滚揉机定制，使用真空滚揉机腌制有很多的优势：

- (1)使腌制液在原料肉内均匀吸收。
- (2)增强肉的结合力，鹅肉真空滚揉机，提高肉的弹性。
- (3)保证肉制品的切片性，鹅肉真空滚揉机图片，防止切片时产生破碎裂口。

(4)增加保水性，提高出品率。

鸡皮、鸡肉在腌制过程中，单凭人工腌制，耗费时间长、腌制不均匀的诸多缺点，已经不能满足现在食品加工车间的需求，借助于机械设备加工的经营理念已渗透到现在这个大市场中来，如何快速腌制产品，而且腌制的产品质量更好，下面我来介绍一下我公司生产的真空滚揉机设备的优点。

真空滚揉机是一款食品快速腌制设备，可腌制肉类及果蔬类，如牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、整鸡、整鸭等。它的工作过程是在真空状态下完成，物料装在滚筒内抽真空后，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，模仿人工搅拌、拍打，改善产品的内部结构，产品物理体积得到膨大，松软，有利于辅料的吸收，使物料充分吸收盐以及调料，使蛋白质溶解，使腌渍调料迅速腌渍到产品中去。大大缩短了腌制时间的同时，还达到嫩化效果，提高了出品率。

鹅肉真空滚揉机价格-鹅肉真空滚揉机-诸城森岳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在果蔬加工设备这一领域倾注了诸多的热忱和热情，诸城森岳机械一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：刘经理。同时本公司还是从事果蔬蔬菜清洗机，蔬菜清洗设备，蔬菜清洗流水线的厂家，欢迎来电咨询。