

真空滚揉机鸭肉滚揉机价格

产品名称	真空滚揉机鸭肉滚揉机价格
公司名称	诸城市金日鑫食品机械有限公司
价格	16000.00/台
规格参数	品牌:通达机械 型号:500 外形尺寸:2000x1000x1500
公司地址	潍坊诸城市龙都工业园
联系电话	0536-6118973 15006693378

产品详情

鸭肉真空滚揉机是肉类加工设备中的不可缺少你一个设备，本设备采用304不锈钢定制，防水电脑控制，用户可根据自己的工艺设定时间和程序，真空滚揉机操作简单，使用方便，本设备就是利用自挤原理，利用滚筒里面的导板将肉摔打挤压，使肉里面的蛋白质分解成人体易吸收的水溶性蛋白质，肉质鲜嫩，口感好

真空滚揉机是在真空状态下，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、达到按摩、腌渍作用。真空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。新一代的全自动真空滚揉机除具有真空滚揉机的特点外，还具有电脑控制与变频技术的功能。更新增加了遥控操作系统，是机器使用更安全，更方便，更加节能高效。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，最大的增加滚筒内的摔打空间，使滚揉产品的效果均匀，噪音小，性能可靠，操作简便，使用效率更高。本机采用优质不锈钢，圆型封头滚揉空间大、设计合理、运行噪音小。桨叶圆弧形，独特设计，使腌料分布均匀，对产品表层不造成伤害，使产品的柔嫩性和外观得到提高。防水电脑控制，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。本机还具有变频功能，使滚揉转数根据工艺任意调整。