

滚揉机型号 真空腌制机 入味保水

产品名称	滚揉机型号 真空腌制机 入味保水
公司名称	诸城市圣地食品包装机械厂
价格	9000.00/台
规格参数	品牌:圣地 型号:GR-50 材质:不锈钢
公司地址	山东省潍坊市诸城市人民东路东段路南
联系电话	86-0536-6563958 13305360655

产品详情

滚揉机工作中可以自由设定滚揉工作时间、间歇滚揉时间、真空状态滚揉时间、真正实现连续滚揉、间歇滚揉任意设定。其控制面板均采用防水触摸屏控制。

滚筒两端采用旋压式封帽结构，使滚揉空间更大更合理。

滚揉机主要适用于鸡腿鸭脖鸡爪等食品的滚揉腌制入味，同时也适用于中小型企业对馅料如火腿肠、香肠、松花肠以及各种馅料的滚揉入味，在嫩化入味的同时也提高馅料的出品量。

滚揉机采用圆通内导板自挤压原理进行滚揉，当桶体转动时肉块按导板的导向往里挤压，肉块经自我摔打、相互挤压、使肉体蛋白质很大程度的分解成水溶性蛋白，易被人体吸收，同时也能使各种添加剂、淀粉、盐水等与肉体蛋白质充分融合，从而达到肉质变嫩、口感好、出品率高的目的。

滚揉机中的真空有什么好处？

- 1，使产品在真空状态下滚揉，会使产品物理体积得到膨大，松软。使做出来的产品口感更好。
- 2，产品在真空状态下滚揉会使产品在摩擦、摔打时减少热量的产生。且在真空状态下产品不会氧化。因此不会使产品在滚揉过程中变质。
- 3，产品在真空状态下物理组织膨松，有利于辅料的吸收。

售后服务

我们的产品质保期是一年，一年内如有损坏我们免费为您服务，但人为因素除外，出一年质保期我们也只收简单的成本费。并且终生为您服务。