

# 恒顺牌各种型号真空滚揉机 肉制品加工设备 真空滚揉机

产品名称	恒顺牌各种型号真空滚揉机 肉制品加工设备 真空滚揉机
公司名称	诸城市恒顺机械有限公司
价格	16900.00/个
规格参数	加工定制:是 种类:真空滚揉机 品牌:恒顺
公司地址	诸城市龙都街道办事处邱家七吉社区（吕标供电所对面）
联系电话	18953613738 18953613738

## 产品详情

联系电话：18653646201

qq：2786040513

朱小姐旺旺：真空滚揉机是用于肉类制品的腌制和原料在真空状态下混合的专用设备，通过真空作用可以将块状肉的纤维组织拉张疏松，使常压腌制变成为负压腌制，通过转动摔打，使静态腌制为动态腌制，在恒定的温度条件下，使自然腌制变为强化腌制，提高了工作效率。

肉制品的滚揉腌制是食品加工过程中快速腌制的一种新技术，比静置腌制节省了工艺加工时间，同时通过真空的环境和摔打式的滚揉技术，也是其良好的发展前景的主要特点：第一：滚揉腌制的环境是真空的状态，抑制微生物的生长繁殖，减少了食品氧化或腐败的因素，同时控制低温也是很必要地。第二：就是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。第三：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。第四：产品在真空状态下物理组织膨松，有利于辅料的吸收，从而提高了产品的保水性，保持了肉质鲜嫩，同时也提高了出品率。

本产品的加工定制是是，种类是真空滚揉机，品牌是恒顺，型号是一次装料300KG，电压是380（V），功率是3.75（kw），净重是600（kg），包装是软包装，外形尺寸是1980\*1020\*1550（mm），产品用途是加速肉制品的入味，节省人工，适用范围是肉制品加工厂设备,冷冻食品厂设备,休闲食品厂设备，营销是新品，规格是一次装料300KG