

全自动真空滚揉机除具有真空滚揉机的特点外，还具有变频技术功能。使机器使用更安全，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，最大的增加滚筒内摔打空间，使滚揉产品的效果均匀，噪音小，鸭子滚揉机 鸭子腌制机 猪肉腌制机性能可靠，使用效率更高。

使腌制液在原料肉内均匀吸收 2. 鸭子滚揉机 鸭子腌制机 猪肉腌制机增强肉的结合力，提高肉的弹性
3. 保证肉制品的切片性，防止切片时产生破碎裂口 4. 增加保水性，提高出品率
5. 提高产品的柔嫩性和结构稳定

鸭子滚揉机 鸭子腌制机 猪肉腌制机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,节能高效。滚揉机采用不锈钢制造，结构紧凑，滚筒两端均采用旋压式封帽结构，鸭子滚揉机 鸭子腌制机 猪肉腌制机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。鸭子滚揉机 鸭子腌制机 猪肉腌制机