

奥尔良肉制品滚揉机, 清真肉制品真空滚揉机

产品名称	奥尔良肉制品滚揉机, 清真肉制品真空滚揉机
公司名称	诸城华远机械有限公司
价格	15000.00/台
规格参数	品牌:华远 型号:100L 电压:380v
公司地址	潍坊诸城市密州街道陈家林工业园
联系电话	15153673153

产品详情

奥尔良肉制品滚揉机, 清真肉制品真空滚揉机

真空滚揉机是食品制作工艺中的一个关键设备，它能提高肉块中盐溶性蛋白质的提取，使腌制液在肉内均匀分布并被充分吸收，增强肉的结着力，提高产品的弹性，改善制品的切片性，防止切片时产生破碎，增加保水性，提高出品率，增加产品的柔嫩性和结构稳定性。

不锈钢滚揉机,真空滚揉机是先进新型滚揉机：

电脑防水屏控制，真空压力上限到位，可设定滚揉自动起动，可控制滚揉机正转、出料、间歇、抽真空。

独有的抽真空管路滤水设计，增加真空泵使用寿命。

- 1、不锈钢滚揉机采用优质不锈钢,圆型封头滚揉空间大、设计合理、运行噪音小。
- 2、浆叶圆弧形，设计独特，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。
- 3、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。

4、 不锈钢滚揉机还具有变频功能,使滚揉转数可根据工艺任意调整。