

# 滚揉机泰和食品机械生产真空滚揉机

产品名称	滚揉机泰和食品机械生产真空滚揉机
公司名称	诸城市泰和食品机械有限责任公司
价格	100.00/件
规格参数	品牌:泰和.艾特达 型号:ZD1932
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道铁园路98号
联系电话	0536-6160969 13864626887

## 产品详情

真空滚揉机是在真空状态下，利用物理冲击原理，让肉块或肉馅在滚筒内上下翻动，相互撞击、摔打，从而达到anmo、腌渍作用。腌渍液被肉充分地吸收，增强肉的结合力及弹性，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。

.滚揉机的应用在食品加工制造行业有突出的效果,能够很大限度的提高的生产效率.选购合适的滚揉机是食品加工企业提高效率的基础,诸城市泰和食品机械有限责任公司是专业生产滚揉机的厂家,为您提供专业的滚揉机设备

滚揉机在食品加工中发挥着重要的作用.滚揉机的应用在食品加工制造行业有突出的效果，能够很大限度的提高的生产效率.选购合适的滚揉机是食品加工企业提高效率的基础，滚揉机由多部分组成，我厂生产的滚揉机全部采用优质的不锈钢制作而成，生产过程不会产生金属秀污染，而且耐腐蚀.滚揉机有比较好的操作系统 不锈钢滚揉机，内料在滚筒内翻动的时候 小型滚揉机，滚筒中的肉均匀的吸收腌渍，提高了肉的连接力和肉质的弹性.我厂生产的滚揉机具有肺呼吸功能.采用了比较先进的制造技术和材料.具有变频、自动化、转速可调的有点。桶内采用真空设置 实验型滚揉机，肉料在真空设备中反转按摩。浆叶为V型结构。在肉的搅拌处理过程中，能有效的缩短滚揉时间，提高了效率。