

宁波酱菜腌制机 诚达食品机械 酱菜腌制机厂家

产品名称	宁波酱菜腌制机 诚达食品机械 酱菜腌制机厂家
公司名称	诸城市诚达食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市人民东路88号希努尔国际商贸城A15座w079号
联系电话	15063672855 18053677993

产品详情

真空腌制机是食品在真空（负压）下进行腌制处理，腌渍液在真空状态下能快速地渗透到食品的每个细微毛孔和空隙中。使用真空腌制比传统腌制工艺的浸泡时间缩短几十倍，同时也缩短了材料在沥干过程中的时间，酱菜腌制机出售，直接降低了生产成本，提高了产品质量及市场竞争力。

真空腌泡机采用优质不锈钢材质，腌制空间大，速度快，设计合理，工作噪音小，蔬菜腌制机可腌制多种食物，如肉类，果蔬类等，腌制好的食物口味纯正。肉类腌制机满足了不同客户的需求，更是餐饮行业不可缺少的设备之一！真空腌制机款式新颖独特、结构合理、操作方便、体积小、外形美观、转速均匀、输出力矩大、容量大、密封性好、腌制速度快（15分钟）、省电等特点，可用它腌制各种肉类以及其他食品，腌制出的食品不变形。

GR1000型酱菜真空腌制机，外形尺寸2190×1300×1720，容积1000L，实际生产能力400-600kg，电机功率1.5/2.4(1.5)KW，真空泵功率1.5/2.4(1.5)，真空度-0.09Mpa。

GR1000型酱菜真空腌制机，适合工厂化大规模生产使用，诸城市诚达科技的大型真空滚揉机操作灵活，变频控制，可以随意控制调节滚揉机转速，根据不同产品的不同工艺要求，随意控制真空滚揉机的转速，完全满足不同的产品工艺要求。

真空泵采用国际知名品牌，进口品质，保修终生。质量稳定可靠，经久耐用。

全部采用优质食品级不锈钢304材质制作，酱菜腌制机厂家，制作精良，设计合理，具有极高的性价比，是您的选择！

连心脆原料采用鸡叉骨，先将鸡叉骨从中间修剪成2半，修剪过程中去掉鸡叉骨上的鸡皮和气管，去掉一些无关的附属物。

将修建好的鸡叉骨倒入滚揉机，酱菜腌制机哪家好，将调料、水、淀粉等一起倒入滚揉机滚揉，滚揉时间20分钟。

按配方要求，宁波酱菜腌制机，放入标准重量的水，投入辅料，盖盖滚料15-16分钟使其充分溶解。滚揉液温度控制在0-5℃。将分割好的锁骨加入滚揉机内，真空度为-0.08Mpa，滚揉机转速为4转/分钟，滚揉时间为17.5-27.5分钟。

宁波酱菜腌制机-诚达食品机械-酱菜腌制机厂家由诸城市诚达食品机械有限公司提供。诸城市诚达食品机械有限公司（www.zccdajx.com）是从事“蛋饺机,蔬菜清洗机,烟熏炉等”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：王华。