

玉友商用大容量真空滚揉机腌制机腌菜腌肉入味快汉堡设备厂家直销

产品名称	玉友商用大容量真空滚揉机腌制机腌菜腌肉入味快汉堡设备厂家直销
公司名称	诸城市玉友食品机械厂
价格	48000.00/台
规格参数	玉友:GR--3000 600:GR-800 山东潍坊市:GR-600
公司地址	山东省潍坊市诸城市薛馆路中段15-1501号（经营场所）
联系电话	15866116051

产品详情

产品介绍：

山野菜真空滚揉机，火腿肠陷真空滚揉机提高肉的结着力及产品的弹性；本机具有肺呼吸功能，让产品在滚筒内做膨胀、缩小的往复运动，改善了肉组织的结构，提高了切面效果，增加了出品率。可以增强保水性，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,还可以选配电脑控制变频技术的功能。是机器使用更安全，更方便，更加节能高效。

山野菜真空滚揉机是在真空状态下，利用物理冲击的原理，让肉在滚筒内上下翻动，相互撞击、摔打，达到按摩、腌渍作用，使肉均匀的吸收腌渍，提高肉的结着力及产品的弹性，通过滚揉、按摩能使肉体蛋白质分解成水溶性蛋白，易被人体吸收，同时能使添加料（淀粉等）与肉体蛋白质互为融合以达到肉质变嫩，口感好，出口率高。真空滚揉机具有肺呼吸功能，让产品在滚筒内膨胀，缩小了往复运动，改善了肉组织的结构，提高了切面效果。

火腿肠陷真空滚揉机应用于食品加工实验室，学院食品工程实验室，学校食堂，以及餐饮行业。采用圆筒内导板自挤压原理进行滚揉，当筒体转动时肉块导板向往里挤压，肉块经自我摔打，相互挤压，使肉体蛋白质分解成水溶性蛋白，易被人体吸收，同时能使添加料（淀粉等）与肉体蛋白质互为融合，以达到肉质变嫩、口感好，成品出率高的目的。

增强肉的结着力、增强产品弹性，改善制品的切片性，防止切片时产生破碎。

诸城市玉友食品机械厂，位于山东省诸城市境内，东邻美丽的海滨城市——青岛，南邻日照、北靠“风筝之都”潍坊。水陆交通便利，环境优美，物产丰富，制造业十分发达。

公司主要生产：斩拌机、真空滚揉机、八角拌料机、绞肉机、拌馅机、清洗风干流水线、

真空包装机、杀菌锅、夹层锅、辣椒机、蒜泥机、蔬菜粉碎机、油炸机等食品机械设备。公司始终坚持以人为本、科学管理、积极从事新产品的开发，深受用户的信赖和好评。

公司现拥有高素质营销人员和高技术工程师多名，并以服务赢得业内人士的好评!公司本着以人为本，科学无限的精神不断完善和发展，多年来我们坚持质量可靠，技术创新，坚持共赢合作，生产高品质产品为宗旨，热情为用户服务，不管市场如何变化，我们的产品自研制到生产的每一个环节，始终为客户考虑的更多，尽可能的为用户想的更周到，因为我们珍惜每一个合作机会，客户的满意就是我们满意，我们将始终如一，信守承诺力求不断创新，与您共创辉煌。竭诚为用户服务，愿与各界朋友精诚合作，共创美好未来。

销售热线：15866116051---13405367411

滚揉机的售后服务：