

内蒙古100型滚揉机欢迎光临指导 诸城华康机械

产品名称	内蒙古100型滚揉机欢迎光临指导 诸城华康机械
公司名称	诸城市华康机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省诸城市龙都工业园
联系电话	13276461000

产品详情

滚揉机中的真空有很多好处：滚揉机滚揉机

第一，就是使产品在真空状态下滚揉，会使产品物理体积得到膨大，松软。使做出来的产品口感更好。

第二，产品在真空状态下滚揉会使产品在摩擦、摔打时减少热量的产生。且在真空状态下产品不会氧化。因此不会使产品在滚揉过程中变质。

第三，产品在真空状态下物理组织膨松，有利于辅料的吸收

滚揉机分类可分为；真空滚揉机、自吸式真空滚揉机、全自动真空滚揉机、偏口式真空滚揉机、无真空滚揉机、变频真空滚揉机等类型。

其它相仿类型设备有：真空腌制机、腌制罐、腌制桶等设备。

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。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，增加滚筒内的摔打空间，使滚揉产品的效果均匀，大型滚揉机产品过硬，噪音小，性能可靠，操作简便，使用效率更高。

本机采用优质不锈钢（SUS304），圆弧型封头，滚揉空间大，设计合理，运行噪音小。桨叶圆弧型设计，设计独特，使腌料分布均匀，对产品表层不造成伤害，使产品的揉嫩性和外观得到提高。电器防水设置，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。该机采用圆筒内导板自动挤压原理进行滚揉，使肉制品在真空状态下，通过倾斜式滚揉使肉体蛋白质分解成水溶性蛋白，易被人体吸收。

诸城市华康机械有限公司生产的液压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，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，同时能使添加料与肉体蛋白质互为融合，以达到肉质变嫩，口感好，出品率高。滚揉机滚揉机

本机具有肺呼吸功能，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。

内蒙古100型滚揉机欢迎光临指导-诸城华康机械(在线咨询)由诸城市华康机械有限公司提供。诸城市华康机械有限公司（www.zchuakang.com）是一家从事“巴氏杀菌机,风干机,蔬菜清洗设备,风淋室,真空包装机”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“诸城华康机械”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使诸城华康机械在机械及工业制品项目合作中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！