

# 真空滚揉机 肉类腌制拌料机 真空腌制滚揉机

|      |                             |
|------|-----------------------------|
| 产品名称 | 真空滚揉机 肉类腌制拌料机 真空腌制滚揉机       |
| 公司名称 | 诸城市科力机械有限公司                 |
| 价格   | 6000.00/台                   |
| 规格参数 | 品牌:科力<br>型号:KL50<br>产地:山东诸城 |
| 公司地址 | 山东省潍坊市诸城市观海路3250号（注册地址）     |
| 联系电话 | 13791613034                 |

## 产品详情

真空滚揉机 肉类腌制拌料机厂家 真空滚揉机价格 自动拌料机真空腌制设备 滚揉机厂家

真空滚揉机、牛羊肉腌制机、真空肉类嫩化机、酱菜真空拌料机、鸡肉鸡柳真空上料滚揉机，肉制品加工成套设备厂家，实体厂家，放心产品，滚揉机型号齐全，客户可以根据自身产品选择合适的设备。可加工定制，不同型号规格价格不同，欢迎咨询：18453665104

接触食品机械行业才了解到餐桌上可口的嫩肉以及味道鲜美的酱菜可以通过真空滚揉机加工出来。真空滚揉机是采用优质食品级不锈钢制作，坚固耐用易清洁，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，从而达到按摩、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。

真空滚揉机 肉类腌制拌料机厂家 真空滚揉机价格 自动拌料机真空腌制设备 滚揉机厂家

肉类滚揉机的工作原理：

是肉质品能量转化的一个物理过程。能提高盐溶性蛋白质的提取，使腌制液在肉内均匀分布，并充分被吸收，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。增强保水性，提高出品率。

肉类滚揉机内外表面抛光后处理，易于清洗。

类肉滚揉机适合多种产品的要求，如禽类、鱼类、猪肉、牛肉等。

真空滚揉机采用优质不锈钢材质，外形美观坚固耐用。滚揉效果也是不错的，另外可以根据客户要求配备自动提升料机自动上料，节省人工提高生产效率。