

# 慢速肉丸打浆机的技巧 肇庆肉丸打浆机 惠辉机械

产品名称	慢速肉丸打浆机的技巧 肇庆肉丸打浆机 惠辉机械
公司名称	广州惠辉机械设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广州市番禺区大石镇礼村礼绿路猪头元工业区3号
联系电话	17727768869 17727768869

## 产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：广州惠辉机械设备有限公司

Q弹肉丸制冷打浆机36/38/42桶全自动肉丸打浆机丸子生产设备全套厂家直销

公司地址:

广州市番禺区大石礼村礼绿路22号对面进20米惠辉设备有限公司

坐车路线:

- 1.地铁3号线大石地铁站B出口
- 2.在广州南站可以坐301A公交车在礼村站下车

模仿手打肉方式打浆机肉丸打浆机潮汕牛肉丸打浆机全智能制冷系统产品亮点

- 1.慢速拍打·省时省力省心让肉类组织细胞拉丝重组、提高弹性度、提高吸水率

2.优质不锈刀组，360度对鲜肉进行充分拍打，模仿手打肉方式，制作出来的肉浆更具弹性。

3.\*适用于各大肉丸加工厂、肉制品工厂等

4.采用进口压缩机 环保无策，制冷节能均具备快速制冷 不减产量 省电环保

生产制作肉丸配套设备肉丸机主要由绞肉机、打浆机、成型机组成。该类机中有冷却装置，能够控制好丸子加工温度，保证其口感与品质，同时生产效率高，速度快，开机3分钟左右即可完成绞肉、配料、搅拌成浆、成型制丸，保障好生产效率。

与此同时，慢速肉丸打浆机的技巧，肉丸机具有工艺简单、操作方便，丸子大小和口味可自由变换等优点，所制作的肉丸弹性好、韧性佳、久煮不易裂，适合生产猪肉丸、牛肉丸、鸡肉丸、鱼肉丸、贡丸。

吃火锅、串串、麻辣烫都少不了鱼丸、肉丸、牛肉丸、素丸子，肉丸子吃起来有嚼劲、弹劲，没有粘腻感，所以肉丸很受人们喜爱。

随着天气越来越凉，肉丸市场在逐渐升温。

一般规律也是从9月下旬开始逐渐上市至下一年的5月份是丸子的销售旺季，制冷式肉丸打浆机，而今年立秋后连着几场秋雨扑灭了盛夏的烈火，天气比往年凉的早，旺季市场也提前了。

进口低温压缩机制冷打浆机 智能降温肉丸打浆机 牛肉火锅店丸子机自带冷却装置，防止升温改变肉质

做肉丸机器全套多少钱 制冷慢速打浆机 三速制冷打浆机视频采用进口低温压缩机制冷，为打浆生产提供一个低温生产环境，使得打浆处在于一个低温的状态下生产，做出来的的丸子Q弹和脆度会更好，避免了肉浆温度升高而做不出好丸子，而且也省去了制冰和放冰的麻烦。

商用肉丸打浆机，肉丸加工机器，肉丸打浆机一体机商用产品亮点

1.慢速拍打·省时省力省心让肉类组织细胞拉丝重组、提高弹性度、提高吸水率

2.优质不锈刀组，360度对鲜肉进行充分拍打，模仿手打肉方式，制作出来的肉浆更具弹性。

3.\*适用于各大肉丸加工厂、肉制品工厂等

4.肉丸打浆机商用采用进口压缩机 环保无策，制冷节能均具备快速制冷 不减产量 省电环保

肉丸打浆机商用，打浆机大容量，牛肉丸打浆机视频，全自动汕头牛肉丸打浆机产品细节

加厚不锈钢打浆桶坚固耐，不生锈打浆桶尺寸为36\*36 cm，肇庆肉丸打浆机，一小时可打45Kg肉浆。

加厚不锈刀组，360度对鲜肉进行充分拍打，模仿手工打肉方式，制作出来的肉浆更具有弹性。

### 丸子生产线设备之肉丸打浆机介绍

打浆机，用于肉丸、鱼丸、鸡丸等肉质材料的打浆，开机两三分钟就可完成打肉、搅拌成浆，精细度要比手工锤打出的肉浆好很多，所产出的肉丸、鱼丸、鸡丸色泽好、弹性足，备受消费者好评。

肉浆制冷打浆机36型 13000元

220/380

4kw

1220\*600\*1420

45公斤一小时

做丸子零下12-15度制冷 一分钟转280下

制冷打开 搅水打开 离注盐口10公分

开机半个小时 桶发烫

慢速肉丸打浆机的技巧-肇庆肉丸打浆机-惠辉机械(查看)由广州惠辉机械设备有限公司提供。广州惠辉机械设备有限公司 (gz-hhix.com) 在豆、乳制品加工设备这一领域倾注了无限的热忱和热情，惠辉机械一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：廖总。