

滚揉机 诸城瑞恒机械 小型滚揉机

产品名称	滚揉机 诸城瑞恒机械 小型滚揉机
公司名称	诸城市瑞恒食品机械厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省诸城市人民医院西2.5公里路北（壳牌加油站东临）
联系电话	13793650300 13793650300

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市瑞恒食品机械厂

滚揉机有比较好的操作系统，内料在滚筒内翻动的时候，滚筒中的肉均匀的吸收腌渍，提高了肉的连接力和肉质的弹性.我厂生产的滚揉机具有肺呼吸功能.采用了比较先进的制造技术和材料.具有变频、自动化、转速可调的有点。桶内采用真空设置，肉料在真空设备中反转按摩。浆叶为V型结构。在肉的搅拌处理过程中，能有效的缩短滚滚揉时间，提高了效率。

滚揉机中的真空有很多好处：

- 一，就是使产品在真空状态下滚揉，会使产品物理体积得到彭大，滚揉机，松软。使做出来的产品口感更好。
- 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。
- 三，产品在真空状态下物理组织膨松，小型滚揉机，有利于辅料的吸收。

诸城市瑞恒食品机械厂，供应滚揉机，斩拌机，绞肉机，切肉机，肉丸机，切片机，盐水注射机，灌肠

机，滚揉机制造商，丸子机，切丁机，切块机等产品，欢迎大家来电咨询！

滚揉机的介绍：

真空滚揉机是在真空状态下，利用物理冲击原理，让肉块或肉料在滚筒内上下翻动，相互碰撞、摔打，从而达到按摩、腌渍作用。腌渍夜让肉充分的吸收，增强肉的结合力和保水性，提高产品弹性及出品率。整机采用不锈钢制造，滚筒两端均采用封帽结构，很大限度的增加了滚筒内的容积，使肉制品有更大的摔打空间，从而滚揉产品效果更佳均匀。

滚揉机-诸城瑞恒机械-小型滚揉机由诸城市瑞恒食品机械厂提供。诸城市瑞恒食品机械厂（www.zcruiheng.cn）拥有很好的服务和产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！