

小型肉类真空滚揉机 肉食滚揉机 诸城市滚揉机

产品名称	小型肉类真空滚揉机 肉食滚揉机 诸城市滚揉机
公司名称	诸城市麦润斯机械有限公司
价格	15800.00/台
规格参数	品牌:麦润斯 材质:304不锈钢 产地:山东诸城
公司地址	山东省潍坊市诸城市舜王街道舜昌路2757号
联系电话	17865609907

产品详情

小型肉类真空滚揉机 肉食滚揉机 诸城市滚揉机

产品介绍：

真空滚揉机也叫真空腌制机，主要是将加工的肉类，如牛肉，羊肉，鸡肉，鸭肉，鹅肉，猪肉，鱼肉，蛋及蔬菜，果品放在真空状态内，也提高调味品进入肉品的速度，并大限度的保持肉内的水分。

真空滚揉机真空状态能对食物一定程度的保鲜，通过适当的转动，搅拌食品，有规律地拍打食品，所谓“真空作用”能增加食品的含水量，令食品增加风味，更柔软，更可口，更好卖。我厂生产的真空滚揉机等食品设备全部采用食品卫生设计，材料选进口不锈钢优质板材，确保卫生清洁。

真空滚揉机主要部件全部采用进口品牌部件，确保耐用可靠。真空滚揉腌制机的规格有多种型号，适合不同肉类加工场和快餐连锁店使用。该机还可适用于各类禽肉制品、分割禽肉制品、大块肉食制品以及各种西式火腿类原料肉的腌制。这种设备由于采用真空腌制，大大缩短了腌制时间，而且使肉块充分吸收盐水，使蛋白质溶解。这样不仅使肉的结构松弛，达到嫩化效果，而且改善了肉的外观和提高了出品率。

诸城市麦润斯机械公司介绍：

诸城市麦润斯机械主要产品有：肉制品切割深加工设备 真空包装机系列、真空斩拌机、高速斩拌机系列。盐水注射机系列。真空搅拌机系列。冻肉绞肉机。真空滚揉机系列。食品油炸系列 全自动烟熏炉系列。果蔬切割系列，净菜加工系列 肉类切片机系列。提升机，切丁机、切丝机、盐水注射机等上百个单机品种，满足不同客户的需求敬请关注。

诸城市麦润斯机械有限公司是一家集研发、生产、销售、售后于一体的现代化食品机械生产企业。公司位于“舜帝故里，龙的故乡”风光秀丽，人杰地灵的诸城。交通条件便利，公司技术力量雄厚，管理规范而且拥有经验的员工队伍，同时引进国外的设备的生产技术，主要生产上肉制品加工设备、果蔬清洗流水线，油炸设备、蒸煮设备、蘸浆设备等食品加工设备。主要用于休闲类、肉食类、调理类、面食类、蔬菜类等食品。公司所有的产品全程售后服务，指导安装调试，定期检修维护。