

鸡爪真空滚揉机厂家 诸城瑞宝机械 江苏真空滚揉机厂家

产品名称	鸡爪真空滚揉机厂家 诸城瑞宝机械 江苏真空滚揉机厂家
公司名称	诸城市瑞宝食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道办事处岳加铁沟工业园
联系电话	15098170128

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市瑞宝食品机械有限公司

瑞宝滚揉机肉块在真空滚揉机中，抽真空时肉块中渗入的空气会因为外界空气的减少而往外渗出。在这个过程中肉块会产生很多肉眼看不到的小孔。形成一种所谓的海绵样的组织形态结构。但从外观上是不会变大的。这些肉眼看不到的小孔在滚揉过程会吸附肉块外部的调料及淀粉。并伴随着滚揉过程中的摔打使肉的组织纤维膨松。达到改善肉块口感以及增加出肉率的目的。

诸城市瑞宝食品包装机械厂是生产研制肉制品加工机械和清洗设备的专业厂家，拥有优秀的技术人员及训练有素的技术工人，具有雄厚的设计、开发、制造能力。生产的产品具有性能优越，大肉块真空滚揉机厂家，质量可靠，腊肉真空滚揉机厂家，操作方便，价格合理等特点，是肉类加工、火腿加工、中西式肉制品及海产品加工企业的产品。主导产品：滚揉机、盐水注射机、斩拌机、灌肠机、拌馅机、真空包装机以及其它肉食加工设备。...

滚揉机适用于西式香肠、火腿、培根、烤肉以及禽类、中式酱卤类、休闲类肉食品的腌制加工。特别对传统中式产品加工，加入滚揉处理工序，可以缩短腌制浸泡时间、改善效果，提高肉品品质。

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，达到、腌渍作用，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（淀粉等）与肉体蛋白质互为融合以达到肉质变嫩，口感好，出口率高。本真空滚揉机机有肺呼吸功能，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。

说起滚揉机，江苏真空滚揉机厂家，食品生产厂家不陌生。可是如何采购一台质量过硬，并与自己产品特质相契合的类型就比较困难了。山东瑞宝诸城机械有限公司凭借十几年的生产及销售经验，可以给客户提供最放得下心的产品和经验的产品采购指导。如果您需要一台质优价廉的滚揉机，鸡爪真空滚揉机厂家，那么，诸城市瑞宝机械有限公司是您的不二选择。联系我们吧，再无后顾之忧。

鸡爪真空滚揉机厂家-诸城瑞宝机械-江苏真空滚揉机厂家由诸城市瑞宝食品机械有限公司提供。“清洗机,风淋室,绞肉机,巴氏杀菌机,洗筐机,冻肉破碎机,”就选诸城市瑞宝食品机械有限公司(www.zcruibao.com)，公司位于：山东省潍坊市诸城市密州街道办事处岳加铁沟工业园，多年来，诸城瑞宝机械坚持为客户提供好的服务，联系人：路经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。诸城瑞宝机械期待成为您的长期合作伙伴！