

液压滚揉机 濮阳滚揉机 圣地食品机械公司

产品名称	液压滚揉机 濮阳滚揉机 圣地食品机械公司
公司名称	诸城市圣地食品包装机械厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市人民东路东段路南
联系电话	13705360655

产品详情

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，液压滚揉机哪家好，使用真空滚揉机可得到以下效果：使腌制液在原料肉内均匀吸收。增强肉的结合力，提高肉的弹性。保证肉制品的切片性，防止切片时产生破碎裂口。增加保水性，提高出品率。提高产品的柔嫩性和结构稳定。

我们在选泽真空滚揉机的时候，不知道大家有没有注意到这样的事情，就是大家不知道怎么选，适合自己的或者说适合自己企业的真空滚揉机，液压滚揉机用途，就算选择也不知道哪个是好的，那个是不好的。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，出品率高。本机具有肺呼吸功能，濮阳滚揉机，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。

滚揉机：滚揉机工作稳定，采用ABS全密封，防止冷凝水、防腐蚀。把以前时间继电器及开关多数都去掉改成了防水控制器。主控电路防水。停电又来电，设备会自动停止，液压滚揉机，更安全。真空滚揉机使做出来的产品口感更好，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。滚揉机产品在真空状态下物理组织膨松，有利于辅料的吸收。滚揉机。

液压滚揉机-濮阳滚揉机-圣地食品机械公司由诸城市圣地食品包装机械厂提供。诸城市圣地食品包装机械厂（www.shengdijixie.com）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支敬业的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。圣地食品机械——您

可信赖的朋友，公司地址：山东省潍坊市诸城市人民东路东段路南，联系人：丁经理。