

肉类滚揉机价格 黑龙江肉类滚揉机 诸城华明机械

产品名称	肉类滚揉机价格 黑龙江肉类滚揉机 诸城华明机械
公司名称	诸城市华明食品包装机械厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市昌城镇诸朱路工业园高新区
联系电话	13853679369

产品详情

GR-1200 真空滚揉机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，让产品在滚筒内膨胀、缩小做往复运动，改善了肉组织的结构，肉类滚揉机价格，提高了切面效果。1、使腌制液在原料肉内均匀吸收、快速腌制入味

2、增强肉的结合力，提高肉的弹性

3、保证肉制品的切片性，防止切片时产生破碎裂口。

华明食品机械有限公司位于山东省诸城市，是一家集食品机械开发、制造、技术咨询及服务于一体的专业制造商。产品销往全国各地。主要从事肉食品加工机械设备的生产，主要产品有滚揉机、盐水注射机、斩拌机、灌肠机、绞肉机、肉丸机等系列食品机械。并可根据用户的要求订制特殊规格的产品。我们始终贯彻“以质量求生存，肉类滚揉机哪里买，以信誉求发展”的企业宗旨。近年来，我公司所生产的食品机械以优异的产品质量、先进的技术、雄厚的实力，赢得了广大用户的一致好评，黑龙江肉类滚揉机，为企业和用户带来了良好的经济效益和社会效益。我公司创立至今，始终坚持真诚守信、认真严谨的工作作风，视质量如生命、视用户为上帝。“华明食品机械”会以优异的产品质量和完善的售后服务，为每一个客户创造价值。公司与广大同仁一样迎来新的机遇和挑战，为我国肉食品加工行业贡献力量。诸城市华明食品包装机械厂坐落在风景优美的恐龙之乡诸城，公司致力于食品机械生产加工已经20余年，是我国肉类机械行业的骨干企业，拥有雄厚的设计、开发、制造能力，专业生产肉类深加工设备。

本机整机采用SUS304优质不锈钢材料；滚揉桶内部精细抛光，无卫生死角，肉类滚揉机功能好，卸料位置能彻底排水。可选的“V型”和“单片型”桨叶，不同的滚揉力度，适应不同的产品。具有呼吸功能，让产品在滚筒内做膨胀、缩小的往复运动，改善了肉组织的结构，提高了切片效果，增加了出品率。

肉类滚揉机价格-黑龙江肉类滚揉机-诸城华明机械由诸城市华明食品包装机械厂提供。诸城市华明食品包装机械厂（www.huamingjixie.com）是从事“滚揉机,盐水注射机,绞肉机,斩拌机,拌馅机,提升机,料斗车”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：琚松华。同时本公司（www.zkbanxianji.com）还是从事拌馅机，真空拌馅机，全自动拌馅机的厂家，欢迎来电咨询。