

自动滚揉机 诸城永翔机械 滚揉机

产品名称	自动滚揉机 诸城永翔机械 滚揉机
公司名称	诸城永翔机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市密州街道黄疃工业区
联系电话	15966186699

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城永翔机械有限公司

滚揉机

滚肉产品的效果均匀，噪音小，性能可靠，操作简便，使用效率更高.需参考各种机器原理制作材料和成本型号定位.滚揉机作用破坏肉的组织结构使肉质松软加速蛋白质的提取和溶解达到很好的口感效果。

用途：

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，滚揉机，可以缩短腌制浸泡时间、改善效果，提高肉品品质滚揉机

真空滚揉机产品特点

昨天有个南京的客户是做撒尿牛丸的，经过多方考察最终选择了我们的滚揉机，我们在全国各地都有客户，您可以放心选购！

真空滚揉机产品特点

- 1.可自由定滚揉工作时间、间歇滚揉时间、真空状态滚揉时间、真正实现连续滚揉、间歇滚揉任意设定。
- 2.控制面板均采用防水触摸屏控制。
- 3.滚筒两端采用旋压式封帽结构，使滚揉空间更大更合理。
- 4.桨叶采用圆弧形独特设计，使腌料分布更均匀，对产品表层不造成伤害。

滚揉机

- 1、圆形封头，结构合理，滚揉空间大，运行平稳、噪音小，性能可靠、操作简便、设备使用效率高。滚揉桶内部精细抛光，无卫生死角，食品滚揉机，卸料装置能彻底排水；
- 2、桨叶圆弧形设计独特，使腌料分布均匀，对腌料不造成伤害，自动滚揉机，产品的柔嫩性和外观得到提高。增加保水型，小型滚揉机，提高出频率；

物料肉通过螺旋桨叶的强制循环滚揉、摔打、静置，并使肉块在真空及常压状态下交替呼吸，加速盐水分分布和吸收，促进肌纤维蛋白的溶解和提取，提高产品质量，降低蒸煮损失。

自动滚揉机-诸城永翔机械(在线咨询)-滚揉机由诸城永翔机械有限公司提供。诸城永翔机械有限公司（www.zcyxjx.com）为客户提供“发酵罐,行星搅拌炒锅,杀菌锅,夹层锅”等业务，公司拥有“诸城永翔机械”等品牌。专注于酒及饮料生产设备等行业，在山东 潍坊 有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：陈经理。