

# 诸城市汇康机械 全自动五花肉滚揉机制造商

产品名称	诸城市汇康机械 全自动五花肉滚揉机制造商
公司名称	诸城市汇康食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市密州路工业大道
联系电话	15621625899 15621625899

## 产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市汇康食品机械有限公司

全自动汇康牌真空滚揉机由于滚揉机在生产的过程中会有一定的时间间歇，工作人员可以对间歇时间和工作时间分别对其独立的时间按钮进行设置。在时间设置上，滚揉机厂家，用户可以自由发挥，按照不同的需要来进行设置，从而使其发挥更大的效率。当所有的设置完毕后，用户可以按控制版面上的按钮，将其调整到运行，并将真空泵和充气按钮扳到开的位置，机器就可以按照设定的方式进行工作。

我公司新一代的全自动真空滚揉机除具有真空滚揉机的特点外，还具有电脑控制与变频技术的功能。更增加了遥控操作系统，是机器使用更安全，更方便，更加节能高效。整机采用不锈钢制造，结构紧凑，滚筒两端均采用旋压式封帽结构，最大的增加滚筒内的摔打空间，使滚揉产品的效果均匀，噪音小，性能可靠，操作简便，使用效率更高。

可分为：小型真空滚揉机、自吸式真空滚揉机、全自动真空滚揉机、真空滚揉机、无真空滚揉机等类型。

其它相仿类型设备有：真空腌制机、拌馅机、腌制罐、腌制桶等设备

整机采用sus304不锈钢板制作，设计合理，结构严谨，操作简单安全，清洗方便，降低了劳动力成本，全自动五花肉滚揉机制造批发，减轻了劳动强度，大大提高了生产效率，更重要的是杜绝了生产流程中诸多因人的因素而产生的食品质量事故

滚揉机筒体转动时，块状肉在真空状态下膨胀，纤维组织被拉开，在导叶片的作用下沿筒壁作向前 向后 向里 向前的回旋运动，互相挤压，同时沿筒壁切向翻滚、摔打。这样使肉体蛋白质分解成水溶性蛋白，易被人体吸收。还能以人的口感，喜好使添加剂均匀的深入到块肉中间里，全自动五花肉滚揉机价格优惠，使肉及添加剂溶为一体，云南全自动五花肉滚揉机，以达到肉质鲜嫩，出品率高的目的

真空滚揉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，等产品放在在真空状态内，全自动五花肉滚揉机制造商，可提高调味品进入肉品的速度，并最大限度的保持肉内的水分是将块状肉在真空状态下，通过筒体转动进行滚揉。

诸城市汇康机械-全自动五花肉滚揉机制造商由诸城市汇康食品机械有限公司提供。诸城市汇康食品机械有限公司（[www.zhuikang.com](http://www.zhuikang.com)）是一家从事“肉制品设备,果蔬清洗设备,烘干机,周转筐清洗”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“诸城汇康食品机械”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使诸城汇康机械在肉制品加工设备中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。 特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！同时本公司（[www.trqsmj.com](http://www.trqsmj.com)）还是从事猪头烧毛机，猪蹄烧毛机，猪皮烧毛机的厂家，欢迎来电咨询。