

批发鸡肉滚揉机品质保证 鸡肉滚揉机品质保证 诸城汇康食品机械

产品名称	批发鸡肉滚揉机品质保证 鸡肉滚揉机品质保证 诸城汇康食品机械
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

肉类真空滚揉机特点：使腌制液在肉内均匀分布并被充分吸收；增强肉的结着力，增强产品弹性；呼吸式真空滚揉机报价改善制品的切片性，防止切片时产生破碎；增加产品保水性，提高出品率；肉类真空滚揉机保持肉块色泽，肉制鲜嫩；设定滚揉工作总时间设定滚揉时间；设定滚揉间歇时间；连续滚揉；间歇滚揉；正转自动出料。

肉类真空滚揉机售后方面我司会以最优化的技术和完善的售后服务为您解除后顾之忧.设备在一年以内免费维修，终生售后。不会为设备的售后而感到担忧。如果设备的零部件损坏我们会给您发快递零部件，肉类真空滚揉机如果顾客维修不了的，我们可以派工作人员前去维修。选择了我们汇康机械就等于选择了放心。

山东诸城汇康食品机械滚揉机产品信息真空滚揉机，运行平稳噪音小性能可靠，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，鸡肉滚揉机品质保证，达到嫩化、腌渍作用，生产鸡肉滚揉机品质保证，使肉均匀的吸收腌渍，批发鸡肉滚揉机品质保证，提高肉的结着力及产品的弹性;本机具有肺呼吸功能，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，增加了出品率。可以增强保水性，改善产品的内部结构。

山东诸城汇康食品机械滚揉机产品特点本机结构紧凑、噪音小、运行平稳、性能可靠、操作简单、效率高

可设定间歇滚揉时间、真空状态滚揉时间、连续滚揉、间歇滚揉、反转出料

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

滚筒两端采用旋压式封帽结构，使滚揉空间更大更合理

鸡柳肉串变频调速，V齿真空滚揉机是肉制品生产行业中使用范围一种肉食加工设备

。真空滚揉机是在真空状态下，利用物理原理，让肉在滚筒内旋转，达到按摩、腌渍的作用，使肉均匀的吸收腌渍，提高肉的保水性及产品的弹性；该机具有肺呼吸功能，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，提高了切面效果，增加了出品率。可以增强保水性，改善产品的内部结构。全自动真空滚揉机除具有真空滚揉机的特点外，还具有变频技术功能。使机器使用更安全，更方便，新型鸡肉滚揉机品质保证，更加节能高效。滚筒采用304不锈钢制造，结构紧凑，滚筒两端均采用旋压式封帽结构，大大增加滚筒滚揉空间，从而使肉质品滚揉效果均匀。

批发鸡肉滚揉机品质保证-鸡肉滚揉机品质保证-诸城汇康食品机械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.zchuikang.com）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，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。诸城汇康机械——您可信赖的朋友，公司地址：诸城市密州路工业大道，联系人：刘阳。同时本公司（www.bxggtblj.com）还是从事不锈钢滚筒拌料机，调味品滚筒拌料机，连续式滚筒拌料机的厂家，欢迎来电咨询。