

羊肉片滚揉机供应商 汇康食品机械 华亭羊肉片滚揉机

产品名称	羊肉片滚揉机供应商 汇康食品机械 华亭羊肉片滚揉机
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

鸡肉真空滚揉机设备介绍：

鸡肉真空滚揉机设备介绍：

真空滚揉机是在真空状态下，利用物理冲击原理，让肉块或肉馅在滚筒内上下翻动，相互撞击、摔打，从而达到腌渍作用。腌渍液被肉充分地吸收，增强肉的结合力及弹性，提高产品的口感及断面效果；可以增强保水性，增加出品率；3、设定总工作时间/正转时间/反转时间/间歇时间/状态循环设定。可以改善产品的内部结构。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，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、偏口式真空滚揉机、无真空滚揉机等类型。羊肉片滚揉机，羊肉片滚揉机

真空滚揉机效果和功能：

真空滚揉机可得到以下效果：

- 1、使腌制液在原料肉内均匀吸收
- 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
- 4、增加保水性，提高出口率真

5、提高产品的柔嫩性和结构稳定。

真空滚揉机可选择的功能：

1. 向滚揉与双向滚揉。

2. 手动、自动。 手动，用普通真空表，当真空度达到使用要求进，人工自行停止真空泵工作，羊肉片滚揉机哪家好，再按“滚揉”4键，开始工作。 自动：用电接点式真空表，自动停止抽真空，开始滚揉，4号“滚揉”键灯亮，当罐里的真空度低于低限时，会自动启动真空泵，直到真空度达到使用要求，会自动停止。羊肉片滚揉机,羊肉片滚揉机（三）、滚揉型产品：（火腿、三文治、精肉火腿、烤肠、香肠、台湾肠、香肚等）1、使用方法及配比：（1）、腌制时，将1-1。

3. 可外接变频器，控制计数器的启动与停止。羊肉片滚揉机

汇康机械真空滚揉机腌肉有什么好处？此时按下消真空按钮就可消除真空，这时可卸掉筒盖,接着按下卸料按钮,滚筒即按出料运转方向(顺时针方向)旋转,从而将肉料自行送出,落入接在筒口下面的肉车等容器内,完成了整个工艺流程。真空滚揉机是在机械容器真空状态下，华亭羊肉片滚揉机，利用物理冲击的原理，让肉块在滚筒内上下翻动摔打，期间添入盐水等辅料，从而达到腌渍作用。腌渍液被肉充分吸收，柔韧松软、味道鲜美，增强肉的结合力和保水性，提高产品弹性及出品率。搅拌过程中真空泵设置自动抽真空，电控箱可设置定时搅拌时间，间歇时间，搅拌完成后可按钮自动出料。本机采用优质不锈钢制作，结构合理，运行平稳，噪音小，性能可靠，操作简便，设备使用效率高，羊肉片滚揉机供应商，且干净卫生易于清洗，广泛应用于各类食品加工行业，客户可根据自己加工产品及产量实际情况选择不同型号的真空滚揉机羊肉片滚揉机，羊肉片滚揉机

羊肉片滚揉机供应商-汇康食品机械-华亭羊肉片滚揉机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（zckanghui.1688.com）位于诸城市密州街道范家岭社区。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前汇康食品机械在肉制品加工设备中拥有较高的知名度，享有良好的声誉。汇康食品机械取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。汇康食品机械全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。同时本公司（www.mgqxtpj.com）还是从事毛辊清洗脱皮机，硬毛刷清洗机，不锈钢毛辊清洗机的厂家，欢迎来电咨询。搅拌过程中真空泵设置自动抽真空，电控箱可设置定时搅拌时间，间歇时间，搅拌完成后可按钮自动出料。