

肉排全自动真空滚揉机联系方式

产品名称	肉排全自动真空滚揉机联系方式
公司名称	诸城市利特食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道土墙工业园（注册地址）
联系电话	13562623537

产品详情

真空滚揉机GRY1700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。通过滚揉工序，可以缩短加工时间，改善腌制浸泡效果，肉排全自动真空滚揉机联系方式，提高肉品品质。该机型机构简单、操作方便，适合中大批量加工。

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，达到腌制的的作用，腌渍液被肉充分地吸收，增强肉的结合力和保水性，提高产品弹性及出品率。肉排全自动真空滚揉机联系方式

不倒翁可使肉均匀吸收和腌制，可提高肉的接合强度和弹性;可以提高产品的口感和横截面效果;可以增强保水性，提高产量;可以改善产品的内部结构，节能高效。整机采用不锈钢制造，结构紧凑。滚筒两端采用旋转式盖帽结构，增加了滚筒内的打浆空间，使滚动产品效果均匀，噪音低，性能可靠，操作简单，效率高。本机用盐水注射机较好：主导产品：真空不倒翁，盐水注射机，切碎机，香肠灌装机，搅拌机，肉类机，真空包装机等肉类加工设备。肉排全自动真空滚揉机联系方式

全自动操作简单，方便自如，自动出料，劳动强度更低；独有的旋齿排列形式使物料混合更均匀，单次装料量更多；大型搅拌机独有的密封保护使设备使用寿命更长，清洗更方便。具有低廉搅拌机工作原理：将待切混合物料放入料斗内，开动机器，通过搅拌器在料斗内正反转，物料混合均匀后，反转即可将物料取出。可正反转变换，大大的提高了搅拌效果。对粒状、粉状、泥状、糊状、浆状物都有很好的适应性和混合效果，对块状物有较好的保型性，具有正反转功能，自动上料，自动出料功能。肉排全自动真空滚揉机联系方式，肉排全自动真空滚揉机联系方式

肉排全自动真空滚揉机联系方式由诸城市利特食品机械有限公司提供。肉排全自动真空滚揉机联系方式

是诸城市利特食品机械有限公司（www.zcltjx.net）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：于经理。同时本公司（www.zkgrjcj.com）还是从事真空滚揉机，滚揉机，腌制机的厂家，欢迎来电咨询。