

鸡叉真空滚揉机多少钱 天津鸡叉真空滚揉机 诸城丰昌机械

产品名称	鸡叉真空滚揉机多少钱 天津鸡叉真空滚揉机 诸城丰昌机械
公司名称	诸城市丰昌机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市龙都工业园
联系电话	15854419666

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市丰昌机械有限公司

产品概述

滚揉是肉块中能量转换的物理过程，它促进了液体介质(盐水)的分布，改善了肉的嫩度，提高了盐溶性蛋白的提取和向肉块表面的移动。在可控制的滚揉环境中保水力、出品率和总的产品质量均可提高。滚揉系统能提供尽可能多的参数控制，分述如下：

1、无空气注射

注射时不产生气囊，从而消除好氧菌的存在。

2、适当的载荷

适当的载荷对达到滚揉效果是最基本的条件。如果滚筒装载过多，肉块的下落和运动即受到限制；装载太少，则肉块下落过多会被撕裂；导致滚揉过度、肉块太软和肉蛋白变性。建议按容积计装载60%。

诸城丰昌机械生产所销售的设备都可秉承一年保修终身维护的售后原则！

鸡叉真空滚揉机

真空滚揉机厂家使用特点使腌制液在原料肉内均匀吸收，增强肉的结合力，提高肉的弹性，保证肉制品的切片性，防止切片时产生破碎裂口，鸡叉真空滚揉机厂家，增加保水性，鸡叉真空滚揉机多少钱，提高出品率，提高产品的柔嫩性。

整机采用不锈钢制作，鸡叉真空滚揉机报价，结构合理，坚固耐用，运行平稳，真空及过滤系统安全性能好，效率高，天津鸡叉真空滚揉机，便于操作。主要用于牛羊肉、猪肉、等滚揉、腌制，是生产加工各种西式香肠、火腿、培根、烤肉以及禽类、中式酱卤类、休闲类肉食品等。。该机采用真空腌制，大大缩短了腌制时间，而且使肉块充分吸收盐水，使蛋白质溶解。这样不仅使肉的结构松弛，达到嫩化效果，而且改善了肉的外观和提高了出品率。1、使腌制液在原料肉内均匀吸收、快速腌制入味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。

诸城市丰昌机械有限公司专业生产制造滚揉机、斩拌机、果蔬清洗机食品机械，种类多，欢迎来电咨询！

鸡叉真空滚揉机

诸城市丰昌机械有限公司是一家专业制作夹层锅、可倾式夹层锅、立式夹层锅、行星搅拌炒锅、真空包装机、鸡叉真空滚揉机滚揉机、杀菌锅、斩拌机、松香锅、八角拌料机、油炸机、清洗烘干设备的厂家，公司是集研发、制造、生产、销售为一体的企业。我们竭诚欢迎新老客户前来洽谈业务，共创更加美好的未来！5、进料可根据所加工不同产品选择自动吸料、大口填装、侧面填装方式，出料为翻转出料，方便快捷。24小时免费咨询，您可以通过电话、在线旺旺留言等方式和我们取得联系，技术人员为您提供项目设计、工艺流程设计，适合您的设备选购方案的定制。

诸城市丰昌机械欢迎各界朋友前来考察

鸡叉真空滚揉机多少钱-天津鸡叉真空滚揉机-诸城丰昌机械由诸城市丰昌机械有限公司提供。诸城市丰昌机械有限公司（www.fengchangjixie.com）在休闲食品加工设备这一领域倾注了无限的热忱和热情，诸城丰昌机械一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：李经理。同时本公司（www.shajunguochngjia.com）还是从事电脑全自动杀菌锅，热水循环式杀菌锅，食品高温杀菌锅的厂家，欢迎来电咨询。任何类型的滚揉机都有工作总时间、做工时间、暂停时间和真空度的调节，也有一些具备正反转的时间控制，滚揉时的工作环境适宜温度为0~3 。