

腊肉真空腌制机多少钱 贵州腊肉真空腌制机 诸城市森岳机械公司

产品名称	腊肉真空腌制机多少钱 贵州腊肉真空腌制机 诸城市森岳机械公司
公司名称	诸城市森岳机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都工业园（注册地址）
联系电话	13573651228 13573651228

产品详情

变频真空滚揉机是在普通滚揉机的基础上增配变频功能，腊肉真空腌制机厂家直销，使滚揉转数可根据工艺任意调整。具有连续、间歇滚揉、反转滚动出料等功能。

真空状态能对食物一定程度的保鲜，采用真空腌制，大大缩短了腌制时间，而且使物料充分吸收盐以及调料，使蛋白质溶解，腊肉真空腌制机定制，使肉的结构

构松弛，达到嫩化效果，改善肉的外观和提高了出品率。

诸城市森岳机械有限公司是一家集生产、销售于一体的生产厂家，生产的果蔬、肉食深加工机械设备质量优，价格公道，腊肉真空腌制机多少钱，多年来深受老客户的青睐。我们所售设备质保一年，终生维护，不会为设备的售后而感到担忧。选择了我们森岳机械就等于选择了放心。

诸城森岳机械真空滚揉机介绍

诸城市森岳机械有限公司专业生产：实验真空滚揉机，GR-200L真空滚揉机，GR-300L真空滚揉机，贵州腊肉真空腌制机，GR-500L真空滚揉机，GR-600L真空滚揉机，GR-800L真空滚揉机，1000型大型滚揉机，变频式滚揉机。

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，极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。

腊肉真空腌制机腊肉真空腌制机厂家直销

诸城市森岳机械有限公司专业生产滚揉机，真空滚揉机，变频真空滚揉机。

真空滚揉机的简介：

滚揉机在食品加工中发挥着重要的作用。

滚揉机由多部分组成，好的滚揉机全部采用优质的不锈钢制作而成，生产过程不会产生金属秀污染，而且耐腐蚀。滚揉机有比较好的操作系统，原料在滚筒内翻动的时候，滚筒中的肉均匀的吸收腌渍，提高了肉的连接力和肉质的弹性。

选购合适的滚揉机是食品加工企业提高加工效率的基础。腊肉真空腌制机腊肉真空腌制机厂家直销

腊肉真空腌制机多少钱-贵州腊肉真空腌制机-诸城市森岳机械公司由诸城市森岳机械有限公司提供。诸城市森岳机械有限公司（www.zcsenyue.com）为客户提供“真空包装机,果蔬清洗机,巴氏杀菌机,食品风干机,滚揉机”等业务，公司拥有“诸城森岳机械”等品牌。专注于果蔬加工设备等行业，在山东 潍坊 有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：刘经理。同时本公司（www.zcbssjj.com）还是从事巴氏杀菌线，巴氏杀菌流水线，食品巴氏杀菌设备的厂家，欢迎来电咨询。