诸城中械机械有限公司 肉制品滚揉机多少钱 河池肉制品滚揉机

产品名称	诸城中械机械有限公司 肉制品滚揉机多少钱 河池肉制品滚揉机
公司名称	诸城中械机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市龙都街道西土墙工业园
联系电话	15165676501

产品详情

滚揉机适用于西式香肠、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，特别对传统中式产品加工，加入滚揉处理工序，可以缩短腌制浸泡时间、改善效果，盐池县肉类滚揉机，提高肉品品质。真空滚揉机是在真空状态下，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，达到腌渍的作用，使肉均匀的吸收腌渍，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。

【详细说明】

真空拌馅机是我公司参照国际先进同类产品，并结合我国肉制品加工工艺特点，自行研制开发的。该机能使物料搅拌均匀、无气泡、弹性好。

整机采用食品级不锈钢材料制作，坚固耐用、易于清洗。可设定真空度，真空效果好，上海薯条滚筒拌料机，可以使物料在真空状态下搅拌。

采用平行双轴螺旋结构，河池肉制品滚揉机，装有斜板桨叶及螺旋推进搅拌圈，搅拌均匀。

采用可以编程控制器和触屏控制，设定搅拌总时间、间歇时间及搅拌程序。

设备概念：

滚揉机是利用机械作用，将肉料挤压、摔打、摩擦，肉制品滚揉机多少钱，改善肌肉组织结构，肉制品滚揉机厂家，促进肌纤维蛋白的溶解与抽提，嫩化肉质，肉制品滚揉机型号，缩短腌制时间以及改善口感的机械设备。

滚揉机的型号概念：

滚揉机的型号编制考虑产品功能特征，整鸡真空滚揉机厂家，产品名称代号中的数字代表其生产容积，字母通常代表功能特性和产品名称，滚揉机的容积单位为L，例如SGRZK-200，其意思就是200L真空滚揉机。

诸城中械机械有限公司-肉制品滚揉机多少钱-河池肉制品滚揉机由诸城中械机械有限公司提供。“ 果蔬清洗流水线,巴氏杀菌机,风干机,油炸机,肉类切丁机 ”就选诸城中械机械有限公司（www.zhongxiejixie.com），公司位于：诸城市龙都街道西土墙工业园，多年来，诸城中械机械坚持为客户提供好的服务，联系人：李经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。诸城中械机械期待成为您的长期合作伙伴！同时本公司（www.gtscxcj.com）还是从事罐头生产厂家，罐头生产线，罐头生产线供应商的厂家，欢迎来电咨询。