

# 牛肉液压翻转滚揉机原理 浙江牛肉液压翻转滚揉机 诸城诺尔机械

产品名称	牛肉液压翻转滚揉机原理 浙江牛肉液压翻转滚揉机 诸城诺尔机械
公司名称	诸城市诺尔食品机械厂
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王家屯村
联系电话	13406630339

## 产品详情

真空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，增加滚筒内的摔打空间，使滚揉产品的效果均匀。六轮自动调心滚揉方式，延长设备的使用寿命;内部滚揉机齿为螺旋式滚揉齿，可适用于各种产品的滚揉;真空泵为水循环真空泵，降低产品的污染;真空滚揉机设有滚筒运转停止定位系统。牛肉液压翻转滚揉机 诸城诺尔机械 如有需要 可以联系我们 欢迎咨询!!

## 真空滚揉机

真空翻转机也称为真空酸洗机。它主要加工牛肉，羊肉，鸡肉，鸭肉，鹅肉，猪肉，鱼肉，鸡蛋和蔬菜等加工肉类，并将水果放入真空中。产品进入肉的速度和肉中的水分保持很大程度。真空状态可以在一定程度上保存食物。通过适当的旋转，牛肉干真空滚筒产生，搅拌食物，牛肉液压翻转滚揉机生产，并定期击败食物。所谓的“真空效应”可以增加食物的水分含量，并增加食物的风味。柔软，牛肉液压翻转滚揉机原理，更美味，更好卖。我厂生产的真空杯等食品设备均设计有食品卫生。材料采用进口不锈钢优质板材制成，确保卫生和清洁。

您的信任是我们前进的动力。欢迎咨询，考察，洽谈业务。不倒翁是一种成熟的肉类加工设备，故障率低，适合各种肉制品的快速吸收。真空滚筒和羊肉真空滚筒不仅口感好，牛肉液压翻转滚揉机质量，而且提高了肉制品的质量，提高了产品的产量。我公司生产的轧机性能稳定，浙江牛肉液压翻转滚揉机，外形美观，档次好。内部设计合理，内涵丰富，是您加工肉制品的首选。我公司生产的轧机精雕细琢，采用304不锈钢制造。真空滚筒和羊肉真空滚筒的整体框架由不锈钢制成。它安全卫生，确保设备易于清洁。延长设备的使用寿命。

牛肉液压翻转滚揉机原理-浙江牛肉液压翻转滚揉机-诸城诺尔机械由诸城市诺尔食品机械厂提供。诸城市诺尔食品机械厂（[www.zcnejx.com](http://www.zcnejx.com)）是一家从事“肉类鱼类切丁机,切肉机冻肉切块机,小型切肉丝机”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“诸城诺尔”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使诸城诺尔机械在机械及工业制品项目合作中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！