

河北烧烤肉串真空滚揉机 诸城诚品机械

产品名称	河北烧烤肉串真空滚揉机 诸城诚品机械
公司名称	诸城市诚品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省诸城市龙都街道大七吉工业园
联系电话	13854406333

产品详情

我公司以生产食品机械为主，专业生产食品机械 肉类加工机械 嫩化机的研发与制造，产品行销全国各地，现已拥有各类机械加工设备，能够满足不同层次用户的需要。自创办以来，我们本着诚信经营的原则，积极进取，勇于开拓，充分吸收国内外先进技术，集众家之所长，经过多年的努力拼搏。使公司成为国内具有竞争力的专业厂家，公司目前拥有很多技术人才，成熟的市场渠道。我公司专业生产真空滚揉机、盐水注射机、拌馅机、打浆机、斩拌机、绞肉机、冻肉破碎机、真空包装机、汉堡成型机等肉类专用设备

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，烧烤肉串真空滚揉机哪家好，相互撞击、摔打，达到腌渍作用，使肉均匀的吸收腌渍，提高肉的结着力及产品的弹性，通过滚揉能使肉体蛋白质分解成水溶性蛋白，易被人体吸收，同时能使添加料（淀粉等）与肉体蛋白质互为融合以达到肉质变嫩，口感好，出口率高。本机具有肺呼吸功能，让产品在滚筒内膨胀、缩小了往复运动，改善了肉组织的结构，提高了切面效果。

腌肉在我国由来已久，传统的腌制方法包括干腌法、湿腌法、混合腌制法等，但是这些传统腌制方法已不适合肉类加工业的发展要求，取而代之的是机器化生产，烧烤肉串真空滚揉机厂家，吉林滚揉机，其腌制过程是：

a.腌制液(盐水)配制

b.盐水注射

滚揉腌制指经过盐水注射的肉或预腌过的肉块放在滚揉机中，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、腌渍的作用，使肉均匀的吸收腌渍，河北烧烤肉串真空滚揉机，提高肉的结着力及产品的弹性；

本机采用优质不锈钢，圆型封头滚揉空间大、设计合理、运行噪音小。

桨叶圆弧形，独特设计，使腌料分布均匀，烧烤肉串真空滚揉机价格，对产品表层不造成伤害，使产

品的柔嫩性和外观得到提高。

防水电脑控制，用户可设定滚揉机自动滚揉、间歇、放气、抽真空等功能，肉卷滚揉机，使该设备真正实现了自动呼吸功能。

本机还具有变频功能，使滚揉转数根据工艺任意调整。

河北烧烤肉串真空滚揉机-诸城诚品机械(推荐商家)由诸城市诚品机械有限公司提供。诸城市诚品机械有限公司(www.sdcpx.com)是从事“滚揉机,斩拌机,蔬菜清洗机,风干机,巴氏杀菌机,盐水注射机,”的企业,公司秉承“诚信经营,用心服务”的理念,为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询!联系人:朱经理。同时本公司(www.slzkkqxj.com)还是从事周转筐清洗机,塑料周转筐清洗机,烘干周转筐清洗机的厂家,欢迎来电咨询。