

江苏酱牛肉滚揉机 诸城丰昌机械 酱牛肉滚揉机多少钱

产品名称	江苏酱牛肉滚揉机 诸城丰昌机械 酱牛肉滚揉机多少钱
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

肉类食品变频真空滚揉机酱牛肉滚揉机

滚揉机采用不锈钢材料制作，酱牛肉滚揉机主要适用于各类畜、禽、鱼类制品的腌制处理。滚揉是很多肉制品,特别是西式火腿生产过程中必不可少的一道工序,具有促进发色、加快腌制、改善质构等作用。物料肉在真空状态下，通过螺旋桨叶的强制循环摔打、静置，加速盐水分布和吸收，酱牛肉滚揉机促进肌纤维蛋白的溶解和提取，提高产品质量，降低蒸煮损失。经过滚揉工艺，可以缩短腌制时间，改善肉品质。

酱牛肉滚揉机滚揉机可以使肉均匀的吸收腌渍，可以提高产品的口感及断面效果；可以增强保水性，增加出品率，具有节能效果突出的特点。搅拌过程中真空泵设置自动抽真空，电控箱可设置定时搅拌时间，间歇时间，搅拌完成后可按钮自动出料。整机采用不锈钢制造，结构紧凑，酱牛肉滚揉机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，噪音小，性能可靠，江苏酱牛肉滚揉机，操作简便，使用效率更高。

诸城市丰昌机械欢迎各界朋友前来考察

肉串专用全自动真空滚揉机酱牛肉滚揉机

诸城市丰昌食品机械有限公司位于山东省诸城市，酱牛肉滚揉机多少钱，酱牛肉滚揉机是一家集食品机

械开发、制造、技术咨询及服务于一体的专业制造商。产品销往全国各地。二：就是使产品在真空状态下滚揉，会使产品物理体积得到膨大，松软。主要从事肉食品加工机械设备的生产，主要产品有酱牛肉滚揉机、盐水注射机、斩拌机、灌肠机、绞肉机、肉丸机等系列食品机械。并可根据用户的要求订制特殊规格的产品。酱牛肉滚揉机我们始终贯彻"以质量求生存，以信誉求发展"的企业宗旨。近年来，我公司所生产的食品机械以优异的产品质量、先进的技术、雄厚的实力，赢得了广大用户的一致好评，为企业和用户带来了良好的经济效益和社会效益。

我公司创立至今，始终坚持真诚守信、认真严谨的工作作风，视质量如生命、视用户为上帝。

诸城市丰昌机械欢迎各界朋友前来考察

真空滚揉机也叫真空腌制机，主要是将加工的肉类，如牛肉，羊肉，酱牛肉滚揉机报价，鸡肉，鸭肉，鹅肉，酱牛肉滚揉机电话，猪肉，鱼肉，蛋及蔬菜，果品放在真空状态内，也提高调味品进入肉品的速度，并保持肉内的水分

诸城市丰昌机械有限公司主要产品有：杀菌类设备、清洗类设备、肉类加工设备、真空类设备、真空包装机、真空油炸机等不同型号的食品加工机械设备。还可根据客户需要量身定做各种食品加工设备。

酱牛肉滚揉机

诸城丰昌机械生产出售的所有设备都可秉承一年保修和终身维护得售后原则！

江苏酱牛肉滚揉机-诸城丰昌机械-酱牛肉滚揉机多少钱由诸城市丰昌机械有限公司提供。酱牛肉滚揉机滚揉机可以使肉均匀的吸收腌渍，可以提高产品的口感及断面效果。诸城市丰昌机械有限公司（www.fenchangjixie.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.qzdchaoguo.com）还是从事蒸汽全自动炒锅，电加热全自动炒锅，燃气全自动炒锅的厂家，欢迎来电咨询。