

诚品机械 真空吸料真空滚揉机设备供应信息

产品名称	诚品机械 真空吸料真空滚揉机设备供应信息
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

本机采用优质304不锈钢，圆形封头滚揉空间大，设计合理，运行噪音小，桨叶圆弧形，真空吸料真空滚揉机设备制造商，独特设计，使腌料分布均匀，对产品表层不造成伤害，使产品的柔嫩性和外观得到提高，防水电脑控制或时间继电器控制，用户可设定滚揉机自动滚揉，间歇，放气，抽真空等功能，使该设备真正实现了自动呼吸功能设计合理，结构严谨，操作简单安全，清洗方便，降低了劳动力成本，减轻了劳动强度，大大提高了生产效率

真空滚揉机的特点：

- 1、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。
- 2、桨叶圆弧形设计独特，使腌料分布均匀，对腌料不造成伤害，产品的柔嫩性和外观得到提高。
- 3、防水电脑控制用户设定滚揉机自动正转，间歇、放气、抽真空。使该设备真正实现了自动呼吸功能。
- 4、本机还具有变频功能，使滚揉转数可根据工艺任意调整。滚揉机可以使肉均匀的吸收腌渍，真空吸料真空滚揉机设备，可以提高肉的结着力及产品的弹性；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；可以改善产品的内部结构。滚揉机采用不锈钢制造，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，噪音小，性能可靠，操作简便特点。

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，吉林滚揉机，真空吸料真空滚揉机设备供应信息，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，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，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，真空吸料真空滚揉机设备报价，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。

诚品机械-真空吸料真空滚揉机设备供应信息由诸城市诚品机械有限公司提供。“滚揉机,斩拌机,蔬菜清洗机,风干机,巴氏杀菌机,盐水注射机,”就选诸城市诚品机械有限公司(www.sdcpjx.com),公司位于:诸城市龙都街道土墙工业园,多年来,诸城诚品机械坚持为客户提供好的服务,联系人:朱经理。欢迎广大新老客户来电,来函,亲临指导,洽谈业务。诸城诚品机械期待成为您的长期合作伙伴!同时本公司(www.dgnyxl.com)还是从事多功能烟熏炉,全自动烟熏炉,大型烟熏炉的厂家,欢迎来电咨询。