

江西真空腌制机 卤肉真空腌制机生厂商 诸城汇丰机械

产品名称	江西真空腌制机 卤肉真空腌制机生厂商 诸城汇丰机械
公司名称	诸城市汇丰食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市龙都街道土墙工业园
联系电话	13905369677 13905369677

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市汇丰食品机械有限公司

本公司生产的真空滚揉机均采用进口轴承，精度高，运行平稳。各传动轴经高频淬火精校而成（公差小于0.03mm）电机变速箱、真空泵、电器部件均采用国家知名品牌，以确保整机质量。本机采用优质不锈钢制作，滚筒一次成型校正，确保其圆整度，运行平稳、无噪音。

诸城市汇丰食品机械有限公司以一流的质量 良好的服务真诚与您合作、共创美好未来！

真空滚揉机在肉类加工过程中起到哪些作用呢？

真空滚揉机的工作原理

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，江西真

空腌制机，口感好，出口率高。真空滚揉机具有肺呼吸功能，真空快速腌制机厂家，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。

真空滚揉机特点：

- 1、圆形封头，结构合理，卤肉真空腌制机生厂商，滚揉空间大，运行平稳、噪音小，性能可靠、操作简便、设备使用效率高。滚揉筒内部精细抛光，无卫生死角，卸料装置能彻底排水。
- 2、桨叶圆弧型设计独特，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。增加保水型，提高出频率；
- 3、防水电脑控制，用户设定滚揉机自动正传，间歇，放气，抽真空。设定滚揉工作总时间，间歇滚揉时间，真空状态滚揉时间使该设备实现了自动呼吸功能。
- 4、本机还具有变频功能，鸡腿真空腌制机报价，使滚揉转数可根据工艺任意调整。具有连续、间歇滚揉、反转滚动出料等功能；
- 5、可实现自动出料，能减轻劳动强度并提高生产率。

我公司以真空包装机、烟熏炉、斩拌机、滚揉机、绞肉机、拌馅机、灌肠机、打卡机、扎线机、盐水注射机、蔬菜清洗机、切块机、切丁机、风干机为主导。也可专业承接香肠生产流水线，腊肉生产流水线等肉制品机械加工流水线。先进的技术，可靠的质量，合理的价格，完善的售后服务，汇丰公司务求使您获得最上乘的产品和服务。公司遵循“诚信、专业、创新”的经营宗旨，愿与各界人士携手合作，共谋发展，建立长期稳定的合作关系；热忱欢迎国内外客商参观指导。

江西真空腌制机-卤肉真空腌制机生厂商-诸城汇丰机械由诸城市汇丰食品机械有限公司提供。诸城市汇丰食品机械有限公司（www.huifengjixie.com）实力雄厚，信誉可靠，在山东潍坊的机械及工业制品项目合作等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领诸城汇丰机械和您携手步入辉煌，共创美好未来！同时本公司（www.ydfscsb.com）还是从事鱼豆腐生产设备，鱼豆腐千页豆腐切块机，鱼豆腐千页的厂家，欢迎来电咨询。