

蜜饯真空滚揉机多少钱 晋城真空滚揉机 诸城汇丰机械

产品名称	蜜饯真空滚揉机多少钱 晋城真空滚揉机 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

液压滚揉机工作原理:液压滚揉机采用变频无级调速，速度范围3-12 rpm(可以选择1-4 rpm低速功能)。启动平稳，降低机器启动时的冲击，延长设备使用寿命。专门配置辅料真空吸管。可以改善产品的内部结构，节能高效。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，噪音小，鸭肉真空滚揉机供应商，性能可靠，呼吸式真空滚揉机报价，操作简便，使用效率更高。

真空食品腌制机

真空腌肉机又叫真空呼吸滚揉机，它能使肉料的纤维在真空状态下发生变化，通过滚揉吸收腌制的更好，更均匀，诸城汇丰机械的滚揉机型号齐全，还可以定做，使肉料的出品率更高

真空腌制机是在真空状态下，利用物理冲击原理，让物料在筒体内上下翻动，肉块经自我摔打、相互挤压，使肉块中的蛋白质分解成水溶性蛋白，易被人体吸收，蜜饯真空滚揉机多少钱，同时能使添加剂与肉体蛋白质相互溶合，以达到肉质变嫩、口感好，晋城真空滚揉机，提高成品率

诸城市汇丰食品机械有限公司生产的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。该机采用圆筒内导板自挤压原理进行滚揉，当筒体转动时肉块导板向往里挤压，肉块经自我摔打，相互挤压，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）与肉体蛋白质互为溶合，以达到肉质变嫩、口感好，成品出率高的目的。

效果使腌制液在原料肉内均匀吸收增强肉的结合力，提高肉的弹性保证肉制品的切片性，防止切片时产生破碎裂口增加保水性，提高出品率.提高产品的柔嫩性和结构稳定。

蜜饯真空滚揉机多少钱-晋城真空滚揉机-诸城汇丰机械由诸城市汇丰食品机械有限公司提供。蜜饯真空滚揉机多少钱-晋城真空滚揉机-诸城汇丰机械是诸城市汇丰食品机械有限公司（www.huifengjixie.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：刘经理。同时本公司（www.wzzzlsx.com）还是从事丸子蒸煮流水线，宠物食品蒸煮线，千页豆腐蒸煮线的厂家，欢迎来电咨询。