

小型滚揉机 诸城众友机械 滚揉机

产品名称	小型滚揉机 诸城众友机械 滚揉机
公司名称	诸城市众友机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市密州街道陈家林村
联系电话	15169542188

产品详情

售后服务

山东省诸城市众友机械有限公司生产的真空滚揉机，本机还具有变频功能，使滚揉转数根据工艺任意调整。温馨提示：如果您看到的产品不符合您的要求，滚揉机，请与我们联系，我们可以根据您的需要生产！因为价格会随市场行情浮动，所以想了解价格，欢迎来电或者在线咨询！

我们的宗旨：以优质的产品，优惠的价格，完整的售后服务为每个客户提供更好的设备和服务。

众友机械生产的真空滚揉机是用于肉类制品的腌制和原料在真空状态下混合的专用设备，通过真空作用可以将块状肉的纤维组织拉张疏松，使常压腌制变为负压腌制，通过转动摔打，使静态腌制为动态腌制，在恒定的温度条件下，使自然腌制变为强化腌制，鸡肉滚揉机，使肉均匀的吸收腌渍，小型滚揉机，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，节能高效。

真空滚揉机是在真空状态下，利用物理冲击原理，让肉块或肉馅在滚筒内上下翻动，相互撞击、摔打，从而达到、腌渍作用。腌渍液被肉充分地吸收，增强肉的结合力及弹性，肉类滚揉机，提高产品的口感及断面效果，电器为防水电脑板控制。（采用进口欧姆龙机芯）滚揉筒内表面精细处理，减少额外温升，无卫生死角，利于清洗。主要适用于西式香肠、火腿、培根、烤肉以及传统中式禽类、酱卤类、休闲肉类制品的腌制加工，是大型食品加工企业理想的选择。（可选择螺旋齿和辅助搅拌齿）

小型滚揉机-诸城众友机械-滚揉机由诸城市众友机械有限公司提供。行路致远，砥砺前行。诸城市众友机械有限公司（www.zytkj.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为屠宰及肉类初加工设备具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!