

# 真空滚揉机厂家

产品名称	真空滚揉机厂家
公司名称	诸城市汇品机械有限公司
价格	.00/台
规格参数	诸城汇品:500l 600l:600l 诸城:800l
公司地址	诸城市汇品机械有限公司
联系电话	13793637185

## 产品详情

在肉类的生产加工过程中，[真空滚揉机](#)的使用非常重要，是不可缺少的加工设备之一。经过滚揉机腌制后的肉类，能够均匀搅拌物料在滚揉机筒内相互摩擦而使腌制溶液得到均匀入味，从而达到腌制的目的

真空滚揉机是在真空状态下，利用物理冲击的原理，让肉块馅在滚筒内上下翻动摔打，腌渍作用。腌渍液被肉充分吸收，柔韧松软、味道鲜美，增强肉的结合力和保水性，提高产品弹性及出品率。搅拌过程中自动抽真空，可设置定时搅拌时间，搅拌完成后可按钮自动出料。本机采用优质不锈钢制作，结构合理，运行平稳，噪音小，性能可靠，操作简便，设备使用效率高，且干净卫生易于清洗，广泛应用于各类食品加工行业。

诸城市汇品机械有限公司专业生产各类型号[真空滚揉机](#)，盐水注射机，电加热夹层锅，行星搅拌炒锅，自动出料煮锅，真空包装机等食品加工设备及料车，滚揉机上料器，解冻池，降温池，腌制池，输送带等食品加工辅助设备，欢迎各界朋友洽谈合作