

鱼片盐水快速浸渍的机器 真空自动腌鱼入味机 鱼片保水机

产品名称	鱼片盐水快速浸渍的机器 真空自动腌鱼入味机 鱼片保水机
公司名称	诸城市奥冠机械有限公司
价格	1679.00/台
规格参数	品牌:奥冠 电压:380 功率:3
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道观海路1387号（注册地址）
联系电话	18363680268

产品详情

鱼片盐水快速浸渍的机器 真空自动腌鱼入味机 鱼片保水机，真空呼吸式自动腌鱼机特点外，还具有变频技术功能，使滚揉转数根据工艺任意调整，使机器使用更、更方便、更加节能高效。该机采用不锈钢制造，结构紧凑，滚筒两端均采用旋压式封帽结构，大的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，使用效率更高。

使用真空滚揉机可得到以下效果:

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

真空滚揉机具有以下特点：

1. 可自由设定滚揉工作时间、间歇滚揉时间、真空状态滚揉时间、真正实现连续滚揉、间歇滚揉任意设定。
2. 控制面板均采用防水触摸屏控制。
3. 滚筒两端采用旋压式封帽结构，使滚揉空间更大更合理。

4. 桨叶采用圆弧形设计，使腌料分布更均匀，对产品表层不造成伤害。

腌渍液被肉充分吸收，增强肉的结合力和保水性，提高产品弹性及出品率。本机采用不锈钢制作，

圆形封头，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。桨叶圆弧形，设计独

特，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。