

呼吸式滚揉机 利顺机械 滚揉机

产品名称	呼吸式滚揉机 利顺机械 滚揉机
公司名称	诸城市利顺机械厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道沙戈庄村101号
联系电话	15095218785

产品详情

鸡鸭真空滚揉机、真空拌肉机、滚揉机厂家真空滚揉机一般和盐水注射机配套使用、盐水注射机一般用于5厘米以上的肉块或者整鸡整鸭或者鸡胸肉的注射后为了在负压的状态下把盐水更渗透到肉里面；它是利用物理冲击的原理让物料在筒内上下翻动、撞击、摔打、达到腌渍的作用；我公司生产的真空滚揉机型号有实验的、有大型的、小型的、用户可跟据产量选择自己需要的型号或者台数设备保修期一年，滚揉机，凡是保修期内因非人为因素引起的设备故障，供方必须进行维修。

真空滚揉机采用圆筒进行滚揉，且采用连续呼吸式或者间歇呼吸式抽真空方式，有助于滚揉质量的提高，是肉类加工行业的理想设备。材料选进口不锈钢板材，确保卫生清洁。关键部件全部采用进口品牌部件，确保耐用可靠。可设定滚揉总时间 间歇时间 滚揉同时真空连续滚揉间歇滚揉 正转滚揉，滚揉机厂家，反转出料功能。增强肉的结着力增强产品弹性改善制品的切片性 防止切片时产生破碎

真空滚揉机使用范围：肉类鱼类真空滚揉机

三、适用范围【适合产品有：鱼类、肉类、禽类、海鲜、金针菇、】当已经注射及嫩化的肉块进入滚揉机后，呼吸式滚揉机，经设备筒体慢速柔和的翻滚，食品滚揉机，使肉块得到均匀的挤压，加速肉块中盐溶性蛋白的释放及同时能使添加料（淀粉等）与肉体蛋白质互为溶合，以达到肉质变嫩、增加肉块的保水性、口感好、颜色及切片纹理美观、出品率高的目的。

呼吸式滚揉机-利顺机械-滚揉机由诸城市利顺机械厂提供。诸城市利顺机械厂（www.lishunjixie.com）为客户提供“食品机械及配件，包装机械及配件，屠宰机械及配件。”等业务，公司拥有“利顺”等品牌，专注于机械加工等行业。欢迎来电垂询，联系人：孙梅。