

猪肉片滚揉机批发价格 福鸿达机械厂 通化猪肉片滚揉机

产品名称	猪肉片滚揉机批发价格 福鸿达机械厂 通化猪肉片滚揉机
公司名称	诸城市福鸿达机械厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	潍坊市诸城市密州街道工业园
联系电话	18263697570

产品详情

泡椒鸡爪滚揉机、鱼肉滚揉机、鸡肉真空滚揉机

泡椒鸡爪滚揉机 滚揉机 真空滚揉机特点：

使腌制液在肉内均匀分布并被充分吸收；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；增加产品保水性，猪肉片滚揉机一次投量，提高出品率；保持肉块色泽，肉制鲜嫩；设定滚揉工作时间设定滚揉时间；设定滚揉间歇时间；连续滚揉；间歇滚揉；正转自动出料。

滚揉机适用于西式香肠、火腿、培根、烤肉以及禽类、中式酱卤类、休闲类肉食品的腌制加工。特别是对传统中式产品加工，加入滚揉处理工序，可以缩短腌制浸泡时间、改善效果，提高肉品品质。

猪肉片滚揉机真空滚揉机也叫真空腌制机，主要是将加工的肉类，如牛肉，羊肉，鸡肉，鸭肉，鹅肉，猪肉，鱼肉，蛋及蔬菜，果品放在真空状态内，也提高调味品进入肉品的速度，并最大限度的保持肉内的水分。猪肉片滚揉机真空状态能对食物一定程度的保鲜，通过适当的转动，搅拌食品，有规律地拍打食品，所谓“按摩作用”真空作用”能增加食品的含水量，令食品增加风味，变频调速猪肉片滚揉机，更柔软，更可口，更好卖。

福鸿达供应鱼类真空滚揉机、酱牛肉红烧肉腌制真空滚揉机、鸡爪鸡腿腌制入味滚揉机

食品搅拌机特点：（搅拌机、拌料机），混料速度快；全自动操作简单，方便自如，通化猪肉片滚揉机，自动出料，劳动强度更低；独有的旋齿排列形式使物料混合更均匀，单次装料量更多；大型搅拌机独有的密封保护使设备使用寿命更长，清洗更方便。对粒状、粉状、泥状、糊状、浆状物都有很好的适应性和混合效果，对块状物有较好的保型性，具有正反转功能，自动上料，自动出料功能。具有低廉搅拌机工作原理：将待切混合物料放入料斗内，猪肉片滚揉机批发价格，开动机器，通过搅拌器在料斗内正

反转，物料混合均匀后，反转即可将物料取出。可正反转变换，大大的提高了搅拌效果。

猪肉片滚揉机批发价格-福鸿达机械厂-通化猪肉片滚揉机由诸城市福鸿达机械厂提供。诸城市福鸿达机械厂（zcsfhdjx.com）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。福鸿达机械厂——您可信赖的朋友，公司地址：潍坊市诸城市密州街道工业园，联系人：孙铭芳。