

## 猪肉丸打浆机械型号

产品名称	猪肉丸打浆机械型号
公司名称	诸城市康汇机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道范家岭村12号（注册地址）
联系电话	18764644699 15963642369

## 产品详情

变频调速打浆机是肉丸、贡丸、鱼丸、台湾烤肠等多种肉制品的主要打浆设备，其产品的口感效果、组织结构、成本控制等技术环节均在于打浆机的选用。变频打浆机打出来的肉浆富有口感，该机器工作稳定，产量高而且质量好，升温低，其工作原理：需要将肉解冻然后放入到绞肉机里面搅碎，然后再将搅碎好的肉放进打浆机桶里面，按动按钮，打浆机就开始运转了猪肉丸打浆机械型号猪肉丸打浆机械型号

打浆机特有的变频调速功能和独特的搅拌叶。设计使拌出的肉馅纤维细化，猪肉丸打浆机械型号，以保证肉馅搅拌均匀并使之呈蓬松状态，加入调味汁液能充分吸收饱和。让馅料保持松、鲜、嫩、口感味道优异的特点，低速打浆时稳重有力，搅拌均匀，桶与刀具配合间隙小，减少残余肉料现象出现，可正反转搅拌打浆，均匀剔透。广泛的用于各种丸子，香肠馅料的制浆，各种水果蔬菜打浆，打浆速度快，功能多，专业厂家生产，品质高，质量好。

### 猪肉丸打浆机械型号猪肉丸打浆机械型号

诸城康汇机械，肉桶外罩和桶底装有冷却装置，丸子打浆机报价，可确保肉浆新鲜，是加工猪肉丸、牛肉丸、鱼丸的理想设备，生产出的丸子外表光滑细腻、低脂、口感爽脆、弹性好、是专用打肉浆机。欢迎询问 诸城康汇机械，高速肉丸打浆机选用不锈钢，3分钟出浆，生产过程中改善了肉质脂肪纤维，生产出的丸子外表光滑细腻、低脂、口感爽脆、弹性好、韧性好。诸城正佳机械，美观大方，坚固耐用，操作维修方便。省电等特点，是加工猪肉丸、牛肉丸、鱼丸之理想设备。猪肉丸打浆机械型号猪肉丸打浆机械型号猪肉丸打浆机械型号由诸城市康汇机械有限公司提供。诸城市康汇机械有限公司（www.kanghuijixie.com）是一家从事“果蔬清洗机,肉制品加工设备,滚揉机,巴氏杀菌机”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“康汇机械”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使康汇机械在清洗、清理设备中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！同时本公司（www.lianxushihongganji.com）还是从事网带式烘干机，食用菌烘干机，脱水蔬菜烘干机

的厂家，欢迎来电咨询。