

# 黑龙江鸡大胸鸡柳肉类腌制机厂家来电咨询「多图」

产品名称	黑龙江鸡大胸鸡柳肉类腌制机厂家来电咨询「多图」
公司名称	诸城市汇康食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市密州路工业大道
联系电话	15621625899 15621625899

## 产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市汇康食品机械有限公司

诸城市汇康食品机械有限公司真空滚揉机是食品厂家用来生产肉食制品与低温火腿生产的主要加工设备，他的用途是将嫩化后的原料肉通过滚揉、按压和腌制，与辅料、添加剂等在真空状态下拌合均匀（备注：肉料在真空状态下呈现膨胀的状态）。鸡大胸鸡柳肉类腌制机厂家,鸡大胸鸡柳肉类腌制机厂家我公司创立至今，始终坚持真诚守信、认真严谨的工作作风，视质量如生命、视用户为上帝。能将已经嫩化的原料肉中的蛋白质与盐水充分接触，加速了蛋白质的溶解和相互作用，鸡大胸鸡柳肉类腌制机厂家，以增加肉块与肉块之间的粘合力，并且可以使肉块发色，提高肉类嫩度与保持水性，改善肉块品质。鸡大胸鸡柳肉类腌制机厂家，鸡大胸鸡柳肉类腌制机厂家

诸城市汇康食品机械有限公司使用汇康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，增加保水性，提高出口率真（4）提高产品的柔嫩性和结构稳定（5）特有的V型齿可以使产品加工过程中表皮不受损坏  
滚揉机具有以下功能：设定滚揉工作时间 设定间歇滚揉时间 真空状态滚揉时间  
连续滚揉、间歇滚揉、反转出料 电器控制均采用防水电脑控制。5%的胶原纤维按1：5的比例与冰水浸湿，和肉搅拌均匀，腌制24小时。鸡大胸鸡柳肉类腌制机厂家，鸡大胸鸡柳肉类腌制机厂家

诸城市汇康食品机械有限公司真空滚揉机设备简介：真空滚揉机是在真空状态下，利用物理冲击原理，让肉块或肉馅在滚筒内上下翻动，从而达到搅拌、腌渍作用。真空滚揉机的种类很多，目前市场上的型号区分主要是根据其容积来区别，根据通用标准主要有50L型、100L型、200L、300L型、500L型、600L型、800L型、1000L型、1200L型、1600L型等不同型号的真空滚揉机。腌渍液被肉充分地吸收，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，结构合理，运行平衡、噪音小、性能可靠、操作简便、设备使用。实验型滚揉机每次装料20hg，带冰水降槽。

黑龙江鸡大胸鸡柳肉类腌制机厂家来电咨询「多图」由诸城市汇康食品机械有限公司提供。本机的真空度范围是由先进的电接点真空表自动控制，能将真空度控制在设定的真空度范围之内，可节约操作时间。诸城市汇康食品机械有限公司（[zckanghui.1688.com](http://zckanghui.1688.com)）是山东 潍坊 肉制品加工设备的企业，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在汇康食品机械领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创汇康食品机械更加美好的未来。同时本公司（[www.wdshgj.com](http://www.wdshgj.com)）还是从事食品烘干机，网带式烘干机，食品多层烘干机的厂家，欢迎来电咨询。