

# 肉类真空滚揉机厂家 张家口肉类真空滚揉机 诸城诚品机械

产品名称	肉类真空滚揉机厂家 张家口肉类真空滚揉机 诸城诚品机械
公司名称	诸城市诚品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省诸城市龙都街道大七吉工业园
联系电话	13854406333

## 产品详情

### 金针菇真空滚揉机设备适应范围

金针菇真空滚揉机设备适应范围：

我公司生产的真空滚肉机设备整机采用不锈钢制作，结构合理，坚固耐用，运行平稳，真空及过滤系统安全性能高，便于操作。

主要用于牛羊肉、猪肉、鸡胸肉等滚揉、腌制，是生产加工各种西式香肠、火腿、培根、烤肉以及禽类、中式酱卤类、休闲类肉食品等。。该机采用真空腌制，大大缩短了腌制时间，而且使肉块充分吸收盐水，使蛋白质溶解。这样不仅使肉的结构松弛，达到嫩化效果，而且改善了肉的外观和提高了出品率。

滚揉机是在真空状态下，利用物理冲击的原理，让肉在滚筒内上下翻动，相互撞击、摔打，达到按摩、腌渍作用，使肉均匀的吸收腌渍，提高肉的结着力及产品的弹性;本机具有肺呼吸功能，让产品在滚筒内膨胀，缩小了往复运动，改善了肉组织的结构，提高了切面效果，增加了出品率。可以增强保水性，改善产品的内部结构。

全自动真空滚揉机除具有真空滚揉机的特点外，还具有变频技术功能。使机器使用更安全、更方便、更加节能gao效。该机采用不锈钢制造，结构紧凑，滚筒两端均采用旋亚式封帽结构，zui大的增加滚筒内德摔打空间，使滚揉产品的效果均匀，噪音小，性能可靠，肉类真空滚揉机参数，使用效率更高。肉类真空滚揉机

诸城市诚品机械有限公司座落在风景秀丽的山东半岛诸城市，南靠沿海开放城市日照市；东邻气候宜人

的我国重要港口城市青岛；北依风筝名都潍坊；西跨有名的小商品市场临沂。206国道紧靠市区，胶新铁路横穿而过，交通发达，资源丰富，人杰地灵。

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，从而达到腌渍作用。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，滚揉空间大，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。

真空滚揉机腌肉有什么好处？真空滚揉机是在机械容器真空状态下，利用物理冲击的原理，让肉块在滚筒内上下翻动摔打，期间添入盐水等辅料，肉类真空滚揉机规格，从而达到腌渍作用。腌渍液被肉充分吸收，柔韧松软、味道鲜美，增强肉的结合力和保水性，提高产品弹性及出品率。搅拌过程中真空泵设置自动抽真空，电控箱可设置定时搅拌时间，间歇时间，张家口肉类真空滚揉机，搅拌完成后可按钮自动出料。本机采用304不锈钢制作，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，肉类真空滚揉机厂家，且干净卫生易于清洗，广泛应用于各类食品加工行业，客户可根据自己加工产品及产量实际情况选择不同型号的真空滚揉机真空腌肉机。肉类真空滚揉机厂家-张家口肉类真空滚揉机-诸城诚品机械由诸城市诚品机械有限公司提供。诸城市诚品机械有限公司（[www.sdcpjx.com](http://www.sdcpjx.com)）有实力，信誉好，在山东潍坊的果蔬加工设备等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进诸城诚品机械和您携手步入辉煌，共创美好未来！同时本公司（[www.drqdj.com](http://www.drqdj.com)）还是从事切丁机设备，冻肉切丁机，牛肉切丁机的厂家，欢迎来电咨询。