

重组牛排、牛肉砖、牛肉卷高端食材设备/成套组合粘合增重技术厂家

产品名称	重组牛排、牛肉砖、牛肉卷高端食材设备/成套组合粘合增重技术厂家
公司名称	山东普英工业装备有限公司
价格	17000.00/台
规格参数	重组肉加工设:多台机器 一机多用:调理,组合,重组优质顶配 工艺:10年以上老师傅上门教授
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州路3750号(注册地址)
联系电话	18365647762

产品详情

(一五零,五四八三,七七零零,刘楠)重组牛排、牛肉砖、牛肉卷高端食材设备/成套组合粘合增重技术厂家/一整套重组牛肉设备需要投资多少钱,技术是不是另收取费用,专业春秋13年老厂家提供重组牛肉设备,酱卤牛肉设备,红烧牛肉设备,马肉设备,以及驴肉设备,鹿肉设备,这些肉食的加工,每一套机器的选择针对于肉食生产来说,专业春秋机械,提供师傅上门,设备上门安装,让客户放心,快速投入生产,可以培训工人操作,可以绞碎工人使用,设备保养等问题。

专业春秋机械。重组肉食的加工,针对于机器,牛排按加工方式不同,可以分为原切牛排和重组牛排。原切牛排指的是未经任何预处理、直接切割包装的整块牛外脊、牛里脊,属于生鲜肉。重组牛排也可以叫拼接牛排,就是借助肉的重组技术,加工而成的调理肉制品。如果去吃过西餐应该知道西餐的牛排价格是一点都不便宜的,很小的一块,就要几十元,像什么菲力牛排或者是澳洲牛排,等其他一些比较知名的牛排的话,一块动辄都是上百元。所以重组牛排,牛羊肉卷平民的价格就是消费都愿意来接受的。碎肉的重组技术是指将成本低的小肉块重新整合起来,从而提高产品的品质和价值。重组牛肉制品既可以充分利用工厂生产中剩余的大量碎肉,提高其生产价值和利用价值,既能够生产出营养美味,安全健康的牛肉制品。使用春秋配套加工设备,搭配先进工艺,让您少添加,多制作环保、卫生、安全的肉制品。重组肉灌装机:适用于羊肉卷、牛排灌装成型、火腿肠灌装,碎肉、块状肉灌装成型等工序。羊肉卷、猪肉卷、猪排、猪扒、牛排、颗粒肉肠等产品的肉类重组加工领域。搭配自动打卡机一起使用,效率更好。更多详细设备请咨询诸城春秋食品有限公司-杨。技术工艺上门包教包会。山东省诸城市春秋食品机械有限公司、位于山东省诸城市,以生产食品机械为主,专业生产真空滚揉机、盐水注射机、高速变频斩拌机、烟熏炉、冻肉绞肉机、冻肉切块机,真空拌馅机,刨肉机,提升机,真空包装机,千页豆腐去泡机、真空和面机、压肉板机、全自动水饺机,压皮机,速冻水饺全套生产设备、产品畅销全国各地,公司现已拥有各类加工设备,能够满足不同层次用户的需要。