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。