

# 山东丸子新型滚揉机生产设备容量品牌企业 诸城九龙机械

产品名称	山东丸子新型滚揉机生产设备容量品牌企业 诸城九龙机械
公司名称	诸城市九龙机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市龙都街道办大七吉社区南工业园
联系电话	13290156679 13290156679

## 产品详情

真空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，通过滚揉能使肉体蛋白质分解成易被人体吸收的水溶性蛋白。

公司是食品机械及净化设备的设计研发、生产制造、营销服务于一体的运营商，已经形成了集原材料供应、产品开发、工艺设计、产成品检验、生产经营、储存运输、技术服务于一体的完善的公司运营体系，主要从事食品机械及净化设备的生产制造；产品可广泛应用于各种肉制品、果蔬制品、豆制品、奶制品、蛋制品、海产品、饮料制品、休闲食品、农副产品等食品加工行业及各行各业。

1、主机保修1年，（易消耗部件、人为损坏或不可抗力因素致损除外）

2、上门指导安装、调试、培训操作工1-2名。

滚揉机适用于西式香肠、火腿、培根、烤肉以及禽类、中式酱卤类、休闲类肉食品的腌制加工，特别对传统中式产品加工，加入滚揉处理工序，可以缩短腌制浸泡时间、改善效果，提高肉品品质。真空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，达到腌渍的作用，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，让产品在滚筒内做膨胀、缩小的往复运动，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。

特点：

1圆形封头，结构合理，滚揉空间大，运行平稳、噪音小，丸子新型滚揉机生产设备容量、操作简便、设备使用。滚揉桶内部精细抛光，无卫生死角，牛肉滚揉机厂家报价，卸料装置能排水

2桨叶圆弧型设计，使腌料分布均匀，对腌料不造成伤害，产品的柔嫩性和外观得到提高。增加保水型，提高出频率。

3防水电脑控制用户设定滚揉机自动正转，间歇，放气，抽真空。设定滚揉工作总时间、间歇滚揉时间、真空状态滚揉时间使该设备实现了自动停机功能。

4本机还具有变频功能，使滚揉转数可根据工艺任意调整。具有连续、间歇滚揉、反转滚动出料等功能；

5、可实现自动出料，能减轻劳动强度并提高生产率；

山东丸子新型滚揉机生产设备容量品牌企业-诸城九龙机械由诸城市九龙机械有限公司提供。行路致远，砥砺前行。诸城市九龙机械有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为清洗、清理设备具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!同时本公司还是从事低温巴氏灭菌线，巴氏杀菌机设备，全自动巴氏杀菌线的厂家，欢迎来电咨询。