

真空滚揉机质量怎么样 富食康食品机械 真空滚揉机

产品名称	真空滚揉机质量怎么样 富食康食品机械 真空滚揉机
公司名称	诸城市富食康食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道龙源路811号
联系电话	15725667691 15725667691

产品详情

滚揉机是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。

液压滚揉机工作原理：液压滚揉机采用变频无级调速，速度范围3-12 rpm（可以选择1-4 rpm低速功能）。启动平稳，降低机器启动时的冲击，真空滚揉机厂家，延长设备使用寿命。

专门配置辅料真空吸管。采用（选配）PLC和触摸屏控制可以将总工作时间分成六个工艺循环，每个工艺循环分成两步，每一步单独设定时间、转速、真空状态、转向。满足多样性产品的加工要求。高标准的卫生设计。

整机采用SUS304不锈钢材料；滚揉桶内部精细抛光，无卫生死角，卸料位置能排水。可选的“V型”和“单片型”桨叶，不同的滚揉力度，适应不同的产品。

真空滚揉机

如果您还在为鸡肉、鸭肉腌制时间长发愁，如果您还在苦苦寻找快速腌制机，如果您想提高您的产品产量，那您就需要采购一台适合您产量的滚揉机，本机采用呼吸式一呼一吸快速腌制的方法，通过对产品的摔打、滚揉，让您的产品更细腻，腌制速度越快。

我公司主要生产真空滚揉机，真空腌肉机，真空滚揉机，效果好，产量高。

采用真空滚揉机来腌制产品，真空滚揉机价格，本来您需要腌制一星期的产品，用我们的腌制机，您可以在一小时内腌制成功，并且比自然腌制的效果更好。

真空滚揉机

滚揉机分类可分为；真空滚揉机、自吸式真空滚揉机、全自动真空滚揉机、偏口式真空滚揉机、无真空滚揉机、变频真空滚揉机等类型。

其它相仿类型设备有：真空腌制机、腌制罐、腌制桶等设备。

变频真空滚揉机

变频真空滚揉机加装变频器，真空滚揉机质量怎么样，增加调速功能，改变原来单一的固定转数，使滚揉转数可根据工艺任意调整。

全自动液压真空滚揉机（自动上料、自动开盖、自动出料）

全自动液压真空滚揉机，PLC控制，真正实现了生产过程的自动化。

真空滚揉机

真空滚揉机质量怎么样-富食康食品机械(在线咨询)-真空滚揉机由诸城市富食康食品机械有限公司提供。真空滚揉机质量怎么样-富食康食品机械(在线咨询)-真空滚揉机是诸城市富食康食品机械有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：陈经理。