

# 呼吸式真空滚揉机

产品名称	呼吸式真空滚揉机
公司名称	诸城市腾利机械销售有限公司
价格	12000.00/套
规格参数	杰仕森机械:1066*900*950 2米:600*90*55 山东潍坊诸城:888
公司地址	山东潍坊市诸城市舜王街道九台工业园18号
联系电话	18162083189

## 产品详情

### 呼吸式真空滚揉机

呼吸式真空滚揉机，宏德GR-800肉制品腌渍机呼吸式真空滚揉机在肉制品生产厂家中如生产火腿、烤卤鸭等等食品加工企业作用非常关键，用于将原料肉与辅料添加剂在真空状态下搅拌均匀，作用原理：在真空滚揉机中通过滚揉、按压、腌制，将嫩化好的原料蛋白质充分与盐水结合，加速蛋白质的溶解及粘合力，提高原料色泽，保持原料的水嫩度，从而改善原料的品质。

任何原料加工都有外界滚揉适宜温度，达到上述作用，提高原料品质。滚揉机通过电脑控制根据原料情况自由设定，例如火腿制造，在特定温度范围内，0-3℃，才能保证原料在滚揉的时候，由于物理原理使原料不可避免的升温，影响产品质量，故而在0-3℃的外界特定环境下工作，充分展现真空滚揉机的作用。

真空滚揉机的种类繁多，大都根据滚揉容积来区分，根据我宏德公司通用标准，分为：GR20-3600型，举例：50L、70L、100L、200L、300L、500L、800L、1000L、1200L、1600L、2000L等，不同型号的滚揉机，工作量不同，客户可根据自己的生产量来选购需要的产品设备。