

300L呼吸式真空滚揉机

产品名称	300L呼吸式真空滚揉机
公司名称	山东莱领机械科技有限公司
价格	11500.00/台
规格参数	型号:300L 外形尺寸:150*80*130mm 有效容量:100-210L/桶
公司地址	诸城市东外环路中段捎门后街向东500米
联系电话	15666882628

产品详情

呼吸式真空滚揉机采用SUS304不锈钢板制作，设计合理，结构严谨，操作简单安全，清洗方便，降低了劳动力成本，减轻了劳动强度，大大提高了生产效率，更重要的是杜绝了生产流程中诸多因人的因素而产生的食品质量事故。

滚揉又称按摩，是通过翻滚、碰撞、挤压、摩擦来完成的，它是块状类西式肉制品生产中关键的一道工序，是机械作用和化学作用有机结合的典型。对产品的切片性、出品率、口感、色泽都有很大影响。

鱼类真空滚揉机 鸡腿鹅肉腌渍机 肉馅真空腌制机在肉制品加工中的优势逐渐凸显，设备应用范围扩大，同时其生产技术也在持续发展。目前市面上的滚揉设备可分为真空滚揉机、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，不同类型设备性能也不尽相同，可满足不同企业的生产需求。

诸城旭邦机械科技有限公司是一家集研发、生产、销售、售后于一体的现代化食品机械生产企业，公司位于风景秀丽、物产富饶、交通便利的中国“恐龙之乡”---山东诸城，东临美丽的海滨城市青岛，离青岛国际机场仅100公里，北依世界风筝名都潍坊，南靠新兴的港口城市日照，这里交通便利，物华天宝，轻工机械行业尤为发达。我们一直把技术创新作为是维系企业发展的动力。公司自创立至今，通过不断的消化吸收国内外同行业的先进技术经验来提高自身的研发能力，并根据客户不同的需求设计并制造具有个性化的产品以满足用户需求。公司本着节能、环保减排的理念、凭借先进的技术，精良的加工和检测设备，可靠的制造质量，严密的zlbz体系和完善的售后服务，赢得客户的好评。