

真空滚揉机，滚揉机厂家

产品名称	真空滚揉机，滚揉机厂家
公司名称	郑州市泓源食品机械厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	郑州市西开发区（荥阳）
联系电话	86-037164635333 13333834688

产品详情

泓源生产各类食品机械，欢迎广大客户到厂参观考察，全国服务热线18939563265

种类：真空滚揉机

营销：特价

适用范围：冷冻食品厂设备 肉制品加工厂设备 西餐店设备 休闲食品厂设备

产品用途：肉制品滚揉、腌制、摔打、嫩滑

功率：4.5 kw

型号：GR-800L

外形尺寸：2195*1200*1791 寸：

品牌：HY

额定功率：4500 w

用途：肉制品滚揉，腌制，搅拌，嫩化

包装：木箱

净重：800 kg

电压：380 V

产品型号：GR-800L 号：

滚揉机制造，【滚揉机/18939563265】滚揉机厂家，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、达到按摩、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。全自动真空滚揉机除

具有真空滚揉机的特点外，还具有变频技术功能。使机器使用更安全，更方便，更加节能高效。整机采用不锈钢制造，结构紧凑，滚筒两端均采用旋压式封帽结构，最大的增加滚筒内摔打空间，使滚揉产品的效果均匀，噪音小，性能可靠，使用效率更高。

使用滚揉机可得到以下效果：

- (1) 使腌制液在原料肉内均匀吸收
- (2) 增强肉的结合力，提高肉的弹性
- (3) 保证肉制品的切片性，防止切片时产生破碎裂口
- (4) 增加保水性，提高出口率真

(5) 提高产品的柔嫩性和结构稳定 滚揉机具有以下功能： 设定滚揉工作时间 设定间歇滚揉时间
真空状态滚揉时间 连续滚揉、间歇滚揉、反转出料 电器控制均采用防水电脑控制 正反转按摩

滚揉	50L	300L	600L	800L	1000L	1500L	1400L	1800L
装料量	50	300	600	800	1000	1500	1400	1800
真空度	0.04-0.08	0.04-0.08	0.04-0.08	0.04-0.08	0.04-0.08	0.04-0.08	0.04-0.08	0.04-0.08
滚筒转速	3.5	7.5	7.9	4.5	6	4	4	4
总功率	1.12	2.25	2.95	4.5	4.75	7.5	6.5	11

外 840*500*93 1420*920*145 1830*1112* 2195*1200*17 2140*1330*19 2519*1580*19 2400*1440*21 2700*1540*22

形 尺 寸	0	0	1670	91	00	65	00	20
总 重 量	100	400	450	800	630	1300	980	1600

厂家介绍：

河南郑州泓源食品机械制造[真空滚揉机](#)、[斩拌机](#)、[冻肉绞肉机](#)、[灌肠机](#)、[拌馅机](#)、[盐水注射机](#)、[真空包装机](#)、[真空和面机](#)、[搅拌机](#)、[刨肉机](#)、[肉丸成型机](#)、[骨泥机](#)、[碎骨机](#)、[冻肉切块机](#)、[冻肉切片机](#)、[冻肉切丁机](#)、[杀菌锅](#)、[夹层锅](#)、[烟熏炉](#)、[禽类脱毛机](#)、[鸡爪脱皮机](#)、[猪蹄劈半机](#)、[鲜肉切丁机](#)、[禽骨绞碎机](#)、[打浆机](#)、[提升机](#)、[料车](#)、油炸食品机械、麻辣食品机械、手动U(v)型打卡封口机等

网站：www.hyspjx.com

联系人：马经理

电话：18939563265

选购设备关键看质量及售后，泓源您理想的选择！