

大型液压式真空滚揉机淄博烧烤肉串腌制机快速入味机

产品名称	大型液压式真空滚揉机淄博烧烤肉串腌制机快速入味机
公司名称	诸城鑫德机械有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市兴华路杨家岭村北（注册地址）
联系电话	15064698444

产品详情

真空滚揉机的特点就是腌制肉制品均匀入味快，省时省力，告别了传统的腌制方法，使肉制品味道更好。在真空状态下，利用物理冲击原理，让肉块或肉馅在滚筒内上下翻动，很好地运用于香肠、火腿、培根、牛排、禽类制品等多种中西式肉制品、调理食品的腌制加工。主要技术特点有以下10点：

- 1、低中心设计：有力的降低了滚揉车间的高度要求。
- 2、自动开盖功能；降低操作人员劳动强度。

- 3、全系列适配同款液压上料机，实现固体和流体物料自动上料，提升效率。
- 4、滚筒可以前后倾斜，加料量大，出料彻底，清洗容易，操作方便。
- 5、全系列变频无级调速，产品适应性广。
- 6、连续真空、实时显示并自动保持真空状态。
- 7、采用西门子PLC触摸屏控制，实现单步或者多步个性化滚揉模式。
- 8、配置水环真空泵，自带水箱和真空过滤器；降低使用过程中的水资源浪费和使用工厂的污水处理难度。
- 9、整机采用好的304不锈钢材料。滚桶内部精细打磨，外表喷砂处理。
- 10、整机一体化设计和运输，实现即插即用。