

鸡肉滚肉机设备质量好 鸡肉滚肉机设备 诸城华明机械包装厂

产品名称	鸡肉滚肉机设备质量好 鸡肉滚肉机设备 诸城华明机械包装厂
公司名称	诸城市华明食品包装机械厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市昌城镇诸朱路工业园高新区
联系电话	13853679369

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市华明食品包装机械厂

华明生产的真空滚揉机的种类很多，目前市场上的型号区分主要是根据其容积来区别，鸡肉滚肉机设备多少钱，根据鼎凤源通用标准主要有50L型、100L型、300L型、500L型、600L型、800L型、1000L型、1200L型、1600无论哪种型号规格的真空滚揉机，都有工作总时间、工作量时间、暂停时间和真空度的调节控制，有些真空滚揉机还具有正转反转时间控制。L型等不同型号的真空滚揉机。

诸城市华明食品机械有限公司是一家从事真空滚揉机，真空腌制机，斩拌机，绞肉机，牛羊肉切片机研发与制造的生产厂家，是肉类食品加工设备设计者和制造商。公司自成立以来，鸡肉滚肉机设备，为国内近千家企业提供产品和服务，真空滚揉机等产品远销越南、日本、马来西亚等国家。产品荣获山东省质量过硬放心产品。我公司真空滚揉机型号齐全，价格合理，请放心选购！真空滚揉机的装料量：适当的装料量可以达到较好滚揉机效果，如果装料太多会限制加工肉块的运动，在滚揉时间内达不到预期效果，装料太少，则导致被加工肉块被撕裂，造成滚揉过度，所以在选购真空滚揉机，鸡肉滚肉机设备质量好，一定要根据自己的生产能力，选择正确的真空滚揉机型GR-1200系列真空滚揉机用途及特点该机是生产香肠、火腿、酱牛肉等肉类制品的必备设备。肉品经滚揉后肉质鲜嫩而富有弹性，口感好，味道美并能提高出品率。该机有先进的数显时间继电器，鸡肉滚肉机设备批发，用户只要按工艺要求设定正转滚揉、间歇、反转滚揉及总运转时间后，该机即可按规定时间循环运行，到总时间后自动停止可节约操作时间。该机可实现自动吸料，自动出料，能减轻劳动强度并提高生产率。

工作原理是在真空状态下，利用物理冲击原理，让肉块或肉馅在滚筒内上下翻动，相互撞击、摔打，从而达到腌渍作用。调味品腌渍液被肉充分地吸收，增强肉的结合力及弹性，提高产品的口感及断面效果；可以增强保水性，增加出品率；可以改善产品的内部结构。新一代的全自动真空滚揉机除具有真空滚揉机的特点外，还具有电脑控制与变频技术的功能。更新增加了遥控操作系统，使机器使用更安全，更

方便，更加节能。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，大的增加滚筒内的摔打空间，使滚揉产品的效果均匀，噪音小，，操作简便，使用效率更高。售后服务：

产品非人为损坏，一年内免费保修，终身维护，在一年后维修费用按成本收取。接到设备故障通知后，24小时内答复解决方案，确保设备正常运行。华明食品机械生产。

鸡肉滚肉机设备质量好-鸡肉滚肉机设备-诸城华明机械包装厂 由诸城市华明食品包装机械厂提供。诸城市华明食品包装机械厂在休闲食品加工设备这一领域倾注了诸多的热忱和热情，诸城华明机械一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：琚松华。同时本公司还是从事斩拌机，真空斩拌机，高速斩拌机的厂家，欢迎来电咨询。