

鸡肉真空滚揉机 出品率高的真空滚揉机

产品名称	鸡肉真空滚揉机 出品率高的真空滚揉机
公司名称	诸城市海诺机械有限公司
价格	面议
规格参数	加工定制:是 种类:真空滚揉机 品牌:海诺
公司地址	诸城市密州街道安家铁钩工业园
联系电话	15863609699

产品详情

真空滚揉机设备简介：

机采用 b w d 摆线针轮减速器，作为筒体转动动力。其方式为摆线针轮减速器经链轮链条带动筒体主动轴，反转滚揉，正转出料。机体圆筒体的转停运行均有时间继电器自动控制，正反转时间可根据实际工艺需要调节设定。该机采用圆筒内导板自挤压原理进行滚揉。当筒体转动时肉块按导板导向往里挤压，肉块经自我摔打、相互挤压，使肉体蛋白质分解成水溶性蛋白，易被人体吸收。同时能使添加料（淀粉等）与肉体蛋白质互为溶和，以达到肉质变嫩、口感好、成品出品率高的目的。增强了经济效益，是肉制品加工企业的必备设备。

该机可实现以下功能：

设定滚揉总时间

设定间歇时间

真空状态下滚揉

连续滚揉

间歇滚揉

电器为人性化面板微电脑控制

本产品的加工定制是是，种类是真空滚揉机，品牌是海诺，型号是300，电压是380（V），功率是1.5（kw），净重是180（kg），外形尺寸是1500（mm），产品用途是腌渍产品，适用范围是肉制品加工厂设备,休闲食品厂设备,中餐店设备,西餐店设备，营销是新品，滚揉机是嫩化，腌制产品