

# 鸭脖入味滚揉机，好的真空滚揉机，滚揉机

|      |                             |
|------|-----------------------------|
| 产品名称 | 鸭脖入味滚揉机，好的真空滚揉机，滚揉机         |
| 公司名称 | 诸城市华远机械有限公司                 |
| 价格   | 面议                          |
| 规格参数 | 加工定制:是<br>种类:真空滚揉机<br>品牌:华远 |
| 公司地址 | 山东 诸城市 东外环中段                |
| 联系电话 | 05366071176 15563610176     |

## 产品详情

### 公司简介：

华远公司是生产食品机械的专业厂家。华远公司拥有经验丰富的技工队伍，先进的加工设备和科学的质量保证体系。选用优质材料，采用cad计算机辅助设计，吸收国内外先进生产工艺，生产的食品机械受到了广大客户的青睐。

### 全自动真空滚揉机性能：

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，提高出品率。
- 4.提高产品的柔嫩性和保持肉制品组织结构稳定。

### 技术参数：

型号            最佳装料量    功率 (kw)    电源电压 (v) 滚筒转速 (r/    外型尺寸 (m) 真空度 (ma) 设备总重量    价

|        |                           |     |                               |                          |            |               |         |
|--------|---------------------------|-----|-------------------------------|--------------------------|------------|---------------|---------|
| gt-600 | ( kg)<br>550-800kg/罐 2.95 | 380 | min)<br>6.5转 ( 变频4<br>-10rpm) | m)<br>2100*1050*15<br>80 | 0.04-.0.08 | ( kg)<br>约560 | )<br>19 |
|--------|---------------------------|-----|-------------------------------|--------------------------|------------|---------------|---------|

### 售后服务：

产品承诺:一年三包+终生维修+量身定做+长期跟踪服务是华远公司的服务宗旨，并配有多位技术全面的工程技术人员上门服务，为客户解决技术难题。公司提供全套的安装调试，维修，培训，技术咨询等售前售后一条龙服务。

我公司以真空包装机、烟熏炉、斩拌机、滚揉机、绞肉机、拌馅机、灌肠机、打卡机、扎线机、盐水注射机、蔬菜清洗机、切块机、切丁机、风干机为主导。也可专业承接香肠生产流水线，腊肉生产流水线等肉制品机械加工流水线。先进的技术，可靠的质量，合理的价格，完善的售后服务，华远公司务求使您获得最好的产品和服务。公司遵循“诚信、专业、创新”的经营宗旨，愿与各界人士携手合作，共谋发展，建立长期稳定的合作关系；热忱欢迎国内外客商参观指导。

如有技术价格方面的问题可致电咨询：

传真：0536-6071176

手机：13176731906 王经理

腾讯qq：2218662711

本产品的加工定制是是，种类是真空滚揉机，品牌是华远，型号是GR-600，电压是380（V），功率是2.95（kw），净重是560（kg），包装是缠绕膜，外形尺寸是2100\*1050\*1580（mm），产品用途是滚揉入味，适用范围是肉制品加工厂设备,冷冻食品厂设备,休闲食品厂设备,中餐店设备,西餐店设备，营销是特价