

滚揉机，滚揉机厂家，滚揉机报价

产品名称	滚揉机，滚揉机厂家，滚揉机报价
公司名称	诸城市科盛食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	加工定制:是 种类:真空滚揉机 品牌:科盛
公司地址	山东潍坊诸城市西外环中段路西
联系电话	86-05366183311 18366562988

产品详情

真空滚揉机以达到肉质变嫩，口感好，出口率高。本机具有肺呼吸功能，让产品在滚筒内膨胀、缩小了往复运动，改善了肉组织的结构，提高了切面效果。全自动真空滚揉机除具有真空呼吸式滚揉机特点外，还具有变频技术功能，使滚揉转数根据工艺任意调整，使机器使用更安全、更方便、更加节能高效。该机采用不锈钢制造，结构紧凑，滚筒两端均采用旋压式封帽结构，最大的增加滚筒内的摔打空间，使滚揉产品的效果均匀，噪音小，性能可靠，使用效率更高。使用真空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
5. 提高产品的柔嫩性和结构稳定 真空滚揉机具有以下特点：1. 可自由设定滚揉工作时间、间歇滚揉时间、真空状态滚揉时间、真正实现连续滚揉、间歇滚揉任意设定。
2. 控制面板均采用防水触摸屏控制。
3. 滚筒两端采用旋压式封帽结构，使滚揉空间更大更合理。
4. 桨叶采用圆弧形独特设计，使腌料分布更均匀，对产品表层不造成伤害

介绍：真空滚揉机的安全操作注意事项滚揉机是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、腌渍作用。

本产品的加工定制是是，种类是真空滚揉机，品牌是科盛，型号是gr-1000，电压是380（v），功率是2.95（kw），净重是680（kg），包装是软包装，外形尺寸是2000*1020*1640（mm），产品用途是肉食品加工，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,大型酒店，营销是新品，规格是gr-1000