

真空滚揉机-阳光机械

产品名称	真空滚揉机-阳光机械
公司名称	石家庄阳光机械有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:阳光机械
公司地址	石家庄裕华区西京北村北
联系电话	18712983398

产品详情

1、浆叶设计独特，正转滚揉摔打、反转按摩。

2、

真空吸料，反转出料，呼吸式滚揉使原料在滚揉时交替处于真空及常压状态，能有效缩短滚揉时间。

3、大口径粉料填料口可方便地添加相关辅料等添加剂。4、电脑控制滚揉机正转、反转、间歇、充气、转速、抽真空、常压可根据客户需要控制，并自由组合；可存贮100个工艺配方。

产品说明：

真空滚揉机是在真空状态下，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。真空滚揉机可以使肉均匀的吸收腌渍，可以提高肉的结着力及产品的弹性；可以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，是机器使用更安全，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，最大的增加滚筒内的摔打空间，使滚揉产品的效果均匀，噪音小，性能可靠，操作简便，使用效率更高。

质量保证：

随机配备一套易部件。

整机保修一年。

公司定期回访客户，并可以根据用户各种需求有针对性的为用户设完全符合其生产需要的独特产品。对客户负责公司专设售后服务，随时准备在最短的时间内以最快的速度解决用户实际使用过程中出现的各种问题，为用户提供终生优质服务