

# 真空滚揉机，肉制品鸡肉腌制机，骨肉相连加工设备

产品名称	真空滚揉机，肉制品鸡肉腌制机，骨肉相连加工设备
公司名称	诸城市瑞宝食品机械有限公司
价格	22000.00/台
规格参数	加工定制:是 种类:真空滚揉机 品牌:瑞宝
公司地址	山东省潍坊市诸城市东外环岳铁工业园
联系电话	0536-6081787 15098170128

## 产品详情

### 真空滚揉机gr-500型

真空滚揉机，肉制品鸡肉腌制机，骨肉相连加工设备性能：

真空滚揉机是在真空状态下，利用物理冲击原理，让肉块或肉馅在滚筒内上下翻动，从而达到按摩、腌渍作用。腌渍液被肉充分吸收，增强肉的结合力和保水性，提高产品弹性及出品率。本机采用不锈钢制作，圆形封头，结构合理，运行平稳、噪音小，性能可靠、操作简便、设备使用效率高。桨叶圆弧形，设计独特，使腌料分布均匀，对产品表层不造成伤害，使产品的柔嫩性和外观得到提高。每次进料20kg。

真空滚揉机，肉制品鸡肉腌制机，骨肉相连加工设备优势：

- 2、桨叶圆弧形，设计独特，使腌料分布均匀，对产品表层不造成伤害，使产品的柔嫩性和外观得到提高
- 3、单速滚揉、双速滚揉、变频运行可选择；
- 4、设定滚揉工作总时间、间歇滚揉时间、真空状态滚揉时间；
- 5、可实现自动出料，能减轻劳动强度并提高生产率；
- 6、具有连续、间歇滚揉、反转滚动出料等功能；

7、整体采用304不锈钢制作，符合食品机械的卫生标准；

8、圆形封头，结构合理，滚揉空间大，运行平稳、噪音小，性能可靠、操作简便、设备使用效率高。

真空滚揉机，肉制品鸡肉腌制机，骨肉相连加工设备技术参数：

型号	gr-200	gr-300	gr-500
容积 (l)	680	780	980
生产能力 (kg/次)	150	225	375
功率 (kw)	2.25	2.25	3
转速 (r/min)	6.8	6.8	
外形尺寸 (mm)	1330 × 1020 × 1573	1490 × 1020 × 1573	1760 × 1020 × 1573
重量 (kg)	300	320	500

本产品的加工定制是是，种类是真空滚揉机，品牌是瑞宝，型号是GR-500，电压是380 (V)，功率是3 (kw)，净重是 500 (kg)，包装是木制，外形尺寸是1760 × 1020 × 1573 (mm)，产品用途是肉加工，适用范围是休闲食品厂设备,冷冻食品厂设备,肉制品加工厂设备，营销是其他，规格是瑞宝