

滚揉机泰和食品机械真空滚揉机厂家直销

产品名称	滚揉机泰和食品机械真空滚揉机厂家直销
公司名称	诸城市泰和食品机械有限责任公司
价格	200.00/件
规格参数	品牌:泰和.艾特达 型号:OX1820
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道铁园路98号
联系电话	0536-6160969 13864626887

产品详情

滚揉机是生产大块肉火腿用的，但现在做一些颗粒型的香肠也广泛使用这种设备，主要作用在滚揉筒低速滚动时，料浆通过上下跌落以达到淬取盐溶性蛋白的效果。

滚揉机在食品加工中发挥着重要的作用。滚揉机的应用在食品加工制造行业有突出的效果，能够很大限度的提高的生产效率。选购合适的滚揉机是食品加工企业提高效率的基础，滚揉机由多部分组成，我厂生产的滚揉机全部采用优质的不锈钢制作而成，生产过程不会产生金属秀污染，而且耐腐蚀。滚揉机有比较好的操作系统 不锈钢滚揉机，内料在滚筒内翻动的时候 小型滚揉机，滚筒中的肉均匀的吸收腌渍，提高了肉的连接力和肉质的弹性。我厂生产的滚揉机具有肺呼吸功能。采用了比较先进的制造技术和材料。具有变频、自动化、转速可调的有点。桶内采用真空设置 实验型滚揉机，肉料在真空设备中反转按摩。浆叶为V型结构。在肉的搅拌处理过程中，能有效的缩短滚揉时间，提高了效率。

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 滚揉机，更加节能高效。整机采用不锈钢制造，结构紧凑知名滚揉机，滚筒两端均采用旋压式封帽结构，更大的增加滚筒内的摔打空间，使滚揉产品的效果均匀大型滚揉机，噪音小 滚揉机，性能可靠，操作简便，使用效率更高。浆叶圆弧形，设计独特，使腌料分布均匀，对产品表层不造成伤害，是产品的柔嫩性和外观得到提高；

单速滚揉、双速滚揉、变变频运行可选择；

可实现自动出料，能减轻劳动强度并提高生产率；

具有连续、间歇滚揉、反动滚动出料等功能。