

真空滚揉机参数_真空滚揉机_泰和食品机械多图

产品名称	真空滚揉机参数_真空滚揉机_泰和食品机械多图
公司名称	诸城市泰和食品机械有限责任公司
价格	100.00/件
规格参数	品牌:泰和.艾特达 型号:ER1390
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

滚揉机的工作过程是怎样的呢？腌渍液被肉充分地吸收，滚揉机100，增强肉的结合力及弹性，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，滚揉机，更方便，牛肉滚揉机，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。

设备参数型号功率电压转速产能主机尺寸GR-6002.95kw380v1-7.5450-600kg2100*1000*1500滚揉机试用范围：

本机适用于鸡腿鸭脖鸡爪等食品的滚揉腌制入味，同时也适用于中小型企业对馅料如火腿肠，香肠、松花肠以及各种馅料的滚揉入味，在嫩化入味的同时也提高馅料的出品量。

滚揉机分类可分为；真空滚揉机、自吸式真空滚揉机、全自动真空滚揉机、偏口式真空滚揉机、无真空滚揉机、变频真空滚揉机等类型。其它相仿类型设备有：真空腌制机、腌制罐、腌制桶等设备。变频真空滚揉机变频真空滚揉机加装变频器，增加调速功能，改变原来单一的固定转数，使滚揉转数可根据工艺任意调整。