

# 滚揉机 肘子真空滚揉机 板鸭真空滚揉机

产品名称	滚揉机 肘子真空滚揉机 板鸭真空滚揉机
公司名称	诸城市大坤机械有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:大坤 型号:500
公司地址	潍坊市诸城市土墙工业园
联系电话	15065670066

## 产品详情

大坤机械有限公司主要生产烟熏炉，滚揉机，斩拌机，盐水注射机，巴氏杀菌机，蔬菜清洗机，风干机等系列食品加工设备。您的信任是我们前进的动力，欢迎前来咨询考察指导洽谈业务。滚揉机是一款成熟，故障率低的肉食加工设备，适合各种肉制品入味的快速吸收。滚揉机不仅入味快，更提高肉制品的品质，提高产品的出成率。我公司生产的滚揉机性能稳定，外观漂亮大气上档次，内部设计合理有内涵，是您加工肉制品的首选。滚揉机 肘子真空滚揉机 板鸭真空滚揉机整机采用优质不锈钢制做而成，框架结实耐用。提高滚筒在运转过程的稳定性。滚筒两端采用一次性旋压风头焊接而成。不仅增加设备的耐用性更加大了内部空间。整机设备设计合理，衔接紧凑，噪音小，性能高，使用寿命长。拌料尺采用A型封闭焊接设计，有效的减少产品在滚揉过程中的破坏性，更便于设备的清洗，真正的达到了卫生清洗无死角。适合各种鸡，鸭，牛羊肉制品的加工。滚筒转速分为两款，一款变频调速，一款定速，变频调速适合不同的产品加工，根据产品工艺不同，调节设备转速，针对性的对产品进行摔打，入味，保证产品最大的优质性。我们工作最大的支持，欢迎各界朋友前来洽谈指导。

真空滚揉机是在真空状态下，利用物理冲击的原理，让肉在滚筒内旋转，达到相互按摩、摔打、进料腌渍的作用，使肉均匀的吸收淀粉、水或者其他辅料，提高肉的保水性及产品的弹性；本机具有肺呼吸功能，让产品在滚筒内做膨胀，缩小的往复运动，改善了肉组织的结构，提高了切面效果，增加了出品率。滚揉机 肘子真空滚揉机 板鸭真空滚揉机可以增强保水性，改善产品的内部结构。滚揉机 肘子真空滚揉机 板鸭真空滚揉机除具有真空滚揉机的特点外，还具有变频技术功能。使机器使用更安全，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。