

# 真空滚揉机价格 肉制品加工机械

产品名称	真空滚揉机价格 肉制品加工机械
公司名称	荥阳天嘉食品机械制造厂
价格	8800.00/台
规格参数	品牌:天嘉 型号:GR-100 功率:1.5kw
公司地址	郑州荥阳市站北路与友谊路交叉口路西
联系电话	0371-68151666 15639011678

## 产品详情

真空滚揉机简介；整机采用不锈钢制作，结构合理，坚固耐用，运行平稳，真空及过滤系统安全性能高，效率高，便于操作。主要用于牛羊肉、猪肉、鸡胸肉等滚揉、腌制，是生产加工各种西式香肠、火腿、培根、烤肉以及禽类、中式酱卤类、休闲类肉食品等。。该机采用真空腌制，大大缩短了腌制时间，而且使肉块充分吸收盐水，使蛋白质溶解。这样不仅使肉的结构松弛，达到嫩化效果，而且改善了肉的外观和提高了出品率。

真空滚揉机的特点；

- 1、全自动真空滚揉机采用圆形封头，结构更合理，滚揉空间大，滚筒内部精细抛光，无卫生死角，卸料装置能彻底排出。
- 2、桨叶圆弧型设计独特，使腌料分布均匀，对腌料不造成伤害，产品的柔嫩性和外观得到提高。增加保水型，提高出频率，
- 3、采用防水电脑控制，用户可以任意根据自己的加工工艺，设定滚揉机自动正转，间歇，放气，抽真空。
- 4、设定滚揉工作总时间、间歇滚揉时间、真空状态滚揉时间使该设备实现了真空滚揉机全自动化、自动呼吸功能。
- 5、还可以根据根据用户需求增配变频功能，使滚揉转数可根据工艺任意调整。具有连续、间歇滚揉、反转滚动出料等功能。
- 6、停电记忆功能：在滚揉过程中，突然停电，电脑控制器将会将剩余时间自动记忆，当再次来电后，按“滚揉”键，将延续停电前的时间继续滚揉。

