

GR-200滚揉机--宏旭机械专业制造

产品名称	GR-200滚揉机--宏旭机械专业制造
公司名称	诸城市宏旭食品机械厂
价格	8800.00/台
规格参数	品牌:宏旭 型号:GR-200 规格:SUS304
公司地址	山东省潍坊市诸城市西环路中段
联系电话	0536-6568345 18006460018

产品详情

真空吸料，反转出料，滚揉使原料在滚揉时交替处于真空及常压状态，能有效缩短滚揉时间

大口径粉料填料口可方便地添加相关辅料等添加剂。 电脑控制滚揉机正转、反转、间歇、充气、转速、抽真空、常压可根据客户需要控制，并自由组合；可存贮100个工艺配方。真空滚揉机是肉块中能量转化的一个物理过程。提高盐溶性蛋白质的提取，使腌制液在肉内均匀分布并被充分吸收；增强了肉的结着力，提高产品的弹性；改善制品的切片性，防止切片时产生破坏；增加保水性，提高出品率；增加产品的柔嫩性和结构稳定性。

诸城市宏旭食品机械厂专业生产各种食品机械，欢迎新老客户前来选购，有意者请拨打我们的免费服务热线：0536-6568345 售后/咨询热线：0536-6568345

滚揉机可以使肉均匀的吸收腌渍，可以提高肉的结着力及产品的弹性；可以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,节能高效。滚揉机采用不锈钢制造，结构紧凑，滚筒两端均采用旋压式封帽结构，最大的增加滚筒内的摔打空间，使滚揉产品的效果均匀，噪音小，性能可靠，操作简便，使用效率更高。

诸城市宏旭食品机械厂新一代的全自动滚揉机除具有滚揉机的特点外，还可以选配电脑控制变频技术的功能。是机器使用更安全，更方便，更加节能高效。滚揉机价格使滚肉产品的效果均匀，噪音小，性能可靠，操作简便，使用效率更高.需参考各种机器原理制作材料和成本型号定位.滚揉机作用破坏肉的组织结构使肉质松软加速蛋白质的提取和溶解达到一定的口感效果.技术参数机售后方面我司会以最优化的技术和完善的售后服务为您解除后顾之忧.真空滚揉机作用是在滚揉过程中，适当的间歇是很有必要的根据产品种类不同，采用的方法也各不相同价位也是相差颇为不等.小型滚揉机价格便宜而且结构原理结构简便实用更方便更加节能高效是您购机的最佳选择.特点：使腌制液在肉内均匀分布并被充分吸收；增强肉的结着力，增强产品弹性；改善制品的切片性，防止切片时产生破碎；增加产品保水性，提高出品率；保持肉块色泽，肉制鲜嫩；设定滚揉工作总时间设定滚揉时间；设定滚揉间歇时间；连续滚揉；间歇滚揉；正转自动出料。滚揉机适用于西式香肠、火腿、培根、烤肉以及禽类、中式酱卤类、休闲类肉食品的腌制加工。特别对传统中式产品加工，加入滚揉处理工序，可以缩短腌制浸泡时间、改善效果，提

高肉品品质。

温馨提示

：如果您看到的产品不符合您的要求，请与我们联系，我们可以根据您的需要生产！因为价格会随市场行情浮动，所以想了解最新价格，欢迎来电或者在线咨询！**售后服务**

：所有滚揉机设备一律享有终身免费维修，一年内出现质量问题免费换新机和终身售后技术支持！

厂家简介：

诸城宏旭食品机械厂是从事肉类加工机械开发、设计、制造及销售的企业。多年来企业通过博采众长兼收并蓄，广泛吸收消化国内外先进技术，以精良的加工和检测设备，可靠的制造质量，严密的质量保证体系和重要的售后服务赢得客户，并在同行业享有盛誉。

诸城宏旭食品机械制造真空滚揉机、斩拌机、冻肉绞肉机、灌肠机、拌馅机、盐水注射机、真空包装机、搅拌机、刨肉机、肉丸成型机、嫩化机、冻肉切块机、冻肉切丁机、鱼肉采肉机、等

我厂技术力量雄厚，管理规范，公司现有的产品已涉及到肉食品加工行业、面制品加工行业。其中包括肉制品行业所用的冻肉切块机系列，冻肉绞肉机系列，斩拌机系列，搅拌机系列，盐水注射机系列、滚揉机系列；拌馅机系列等20几种设备共广大客户选用。我们始终遵循“质量是企业生命，优质的售后服务是企业的生存之本”的创业宗旨，愿与客户携手并肩，共同发展，为振兴食品加工行业做出贡献

产品承诺:

一年三包+终生维修+量身定做+长期跟踪服务

诸城市宏旭食品机械厂配有多位技术全面的工程技术人员上门服务，为客户解决技术难题。公司提供全套的安装调试，维修，培训，技术咨询等售前售后一条龙服务。并承接各种特别的包装机械的设计和开发及维修改进业务。

先进的技术，可靠的质量，合理的价格，完善的售后服务，诸城市宏旭食品机械厂务求使您获得最好的产品和服务。