600升真空腌制机 不锈钢真空滚揉机

产品名称	600升真空腌制机 不锈钢真空滚揉机
公司名称	诸城市宏旭食品机械厂
价格	14.00/台
规格参数	品牌:宏旭 型号:600L 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

产品信息:

真空滚揉机，运行平稳噪音小性能可靠，是在真空状态下，利用物理冲击的原理，让肉在滚筒内上下翻动，相互撞击、摔打，达到按摩、腌渍作用，使肉均匀的吸收腌渍，提高肉的结着力及产品的弹性;本机具有肺呼吸功能，让产品在滚筒内膨胀、缩小了往复运动，改善了肉组织的结构，提高了切面效果，增加了出品率。可以增强保水性，改善产品的内部结构。

产品特点:

1.本机结构紧凑、噪音小、运行平稳、性能可靠、操作简单、效率高；2.可设定间歇滚揉时间、真空状态滚揉时间、连续滚揉、间歇滚揉、反转出料；3.桨叶采用圆弧形独特设计，使腌料分布更均匀，对产品表层不造成伤害；4.滚筒两端采用旋压式封帽结构，使滚揉空间更大更合理。