

滚揉机、鱼类海产品滚揉机

产品名称	滚揉机、鱼类海产品滚揉机
公司名称	诸城市瑞和食品机械有限公司
价格	1.00/台
规格参数	品牌:瑞和祥 型号:滚揉机 材质:304不锈钢
公司地址	山东省诸城市朱家村工业园
联系电话	13656366399 13656366399

产品详情

公司简介：

诸城市瑞和食品机械有限公司，是专业从事肉类加工机械开发、设计、制造、销售于一体的企业，公司恪守“信誉是企业的根本，质量是企业的生命”的经营理念，在行业中拥有极好的信誉和较高的市场占有率。主要产品有：烟熏炉、斩拌机、滚揉机、绞肉机、拌馅机、盐水注射机、肉丸流水线等肉类加工设备 & 蔬菜清洗机、风干机、巴氏杀菌机、蒸煮机、解冻机、输送流水线、食品油炸流水线等单机产品及成套流水线，可广泛应用于肉类、水产品、速冻食品、罐头食品、调理食品等诸多行业。

联系人：孙女士 电话：15753677022

设备介绍：

瑞和机械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。真空滚揉机是在真空状态下，利用物理冲击的原理，让肉在滚筒内上下翻动，相互撞击、摔打，达到按摩、腌渍的作用，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。可以增强保水性，改善产品的内部结构。

联系人：孙女士 电话：15753677022

设备特点：

1、圆形封头，结构合理，滚揉空间大，运行平稳、噪音小，性能可靠、操作简便、设备使用效率高。滚

揉桶内部精细抛光，无卫生死角，卸料装置能彻底排水

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，提高出品率。

3、防水电脑控制用户设定滚揉机自动正转，间歇，放气，抽真空。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自动停机功能。

4、本机还具有参数调节功能，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。

5、可实现自动出料，能减轻劳动强度并提高生产率。

售后服务：

一年质保 + 量身定做 + 长期跟踪服务是瑞和机械的服务宗旨，并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。先进的技术，可靠的质量，合理的价格，完善的售后服务，瑞和机械务求使您获得最好的产品和服务。