

民生500型中控滚揉机，真空肉类腌制机

| | |
|------|---------------------------------|
| 产品名称 | 民生500型中控滚揉机，真空肉类腌制机 |
| 公司名称 | 荥阳市民生食品机械厂 |
| 价格 | 13000.00/台 |
| 规格参数 | 品牌:民生 型号:GR-500型滚揉机 产地:河南 |
| 公司地址 | 荥阳市乔楼镇塔山南路沈洼村 |
| 联系电话 | 18538237796 |

产品详情

真空滚揉机简介：

本机采用优质的不锈钢制造，圆形的封头可使滚揉空间大，设计合理，运行噪音小，桨叶圆弧形，独特设计，使腌料分布均匀，对滚揉腌制的食品表层不造成伤害，使产品的嫩滑性和外观得到提高，用户可根据肉制品工艺要求设定滚揉机自动滚揉，间歇，放气，抽真空等功能，使该设备真正实现了自动呼吸功能 500型真空滚揉机参数：

产品名称：GR-500型真空滚揉机

生产能力：200-300kg/次

生产功率：3.75kw

外形尺寸：1850*1100*1670mm

滚揉机属性：

产品营销：新品

产皮包装：软包装+木框

加工定制：当然可以

适用范围：肉制品加工设备 休闲食品加工设备 冷冻食品厂加工设备

产品用途：对肉食制品缩短腌渍时间，提高产品的嫩滑

真空滚揉机的优点：1、使腌制调味品被原料肉均匀吸收、快速腌制入味2、增强肉的结合力，提高肉的弹性3、保证腌制食物的切片性，防止切片时产生破碎裂口4、增加保水性，提高出品率5、增加产品的嫩滑性和产品口感弹性、改善产品口感本机采用优质的不锈钢制造，圆形的封头可使滚揉空间大，设计合理，运行噪音小，桨叶圆弧形，独特设计，使腌料分布均匀，对滚揉腌制的食品表层不造成伤害，使产品的嫩滑性和外观得到提高，用户可根据肉制品工艺要求设定滚揉机自动滚揉，间歇，放气，抽真空等功能，使该设备真正实现了自动呼吸功能 真空滚揉机的适用范围：

真空滚揉机也叫真空腌制机，主要是肉类的加工设备，如牛肉，羊肉，鸡肉，鸭肉，鹅肉，猪肉，鱼肉，蛋及蔬菜放在真空状态内，也提高调味品进入腌渍食品内的速度，并最大限度的保持加工食品的营养成分。滚揉机适用于西北红肠、四川麻辣香肠、火腿、培根、烤肉以及禽类、休闲类肉食品、中式酱卤类食品的腌制加工。特别对中国传统食品的加工，加入滚揉处理工序，可以大大缩短腌制浸泡时间、改善效果，提高肉品品质。

联系我们

民生食品机械厂

电话：18538237796 15188312737

传真：0371-66123222

网址：www.hnmsjx.com

地址：荥阳市塔山南路8号

民生食品机械以客户为中心,为贵公司提供完善的安装、调试、培训、维修等售前和售后服务。

售前服务：签订合同前,公司为客户提供各种生产工艺方案,提供技术咨询、样品试样,设备选型等服务。

安装调试：我公司依据合同,免费在规定的时间内将设备安全运往用户指定的国内安装地点,并派技术服务工程师现场安装。在用户安装调试备件基本具备的情况下,技术服务工程师将在1-2天时间内把机器安装调试完毕供用户试用,并保证安装调试现场环境整齐、干净、有序。

售后培训：公司提供免费技术培训,安装调试完毕后,在买方现场或卖方国内培训维修中心对买方操作人员进行技术培训,直至操作人员达到基本正常使用该设备为止,主要的培训内容如下：

开关机器操作规程培训;

面板控制参数的意义,参数选择范围的培训;

机器的基本清洁处理和保养;

常见故障处理;

操作中应注意的问题