酱香牛肉真空滚揉机 入味快 肉质有弹性

产品名称	酱香牛肉真空滚揉机 入味快 肉质有弹性
公司名称	诸城市双春包装机械有限公司
价格	31800.00/台
规格参数	品牌:双春 型号:GR-100L 外形尺寸:2450*1440*2200
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道普乐村
联系电话	0536-6113888 13287660921

产品详情

酱香牛肉真空滚揉机图片：

酱香牛肉真空滚揉机介绍

是在真空状态下，利用物理冲击原理，让肉块或肉馅在滚筒内上下翻动，从而达到腌渍作用，腌渍液被肉充分的吸收，增强肉的结合力和保水性，提高产品弹性及出品率，本机采用不锈钢制作，圆形封头，结构合理，滚揉空间大，运行平稳，噪音小，性能可，操作简单，设备使用率高。

酱香牛肉真空滚揉机性能优点：

桨叶圆弧形，设计独特，使腌料分布均匀，对产品表层不造成伤害，是产品的柔嫩性的外观得到提高

单速滚揉，双速滚揉，变频运行可选择

可实现自动出料、能减轻劳动强度并提高生产率

具有连续、间歇滚揉、反转滚动出料等功能

可配电脑版控制箱，操作简单，也可配自动上料机跟装料车。

酱香牛肉真空滚揉机参数：

GR-1000型真空滚揉机
滚筒容积：2300L
装料量：1000L
真空度：0.04-0.08MPa
滚筒转速：5r/min
外型尺寸：（长×宽×高）:2450×1440×2200mm
总功率：4.5kw
总重量：1300kg

酱香牛肉真空滚揉机在食品加工行业大量的使用，在滚揉搅拌的时候会在滚揉机的内壁上留下一些油脂污垢。在生产加工的过程中我我们为了保证肉质的质量安全，要保证桶内的干净，所以良好的清洗方法不仅可以保证产品的安全质量，还可以延长滚揉机的使用寿命。滚筒内的清洗工作应该在生产加工结束后短时间内进行。长时间其中的油脂污垢会附在内壁。

售后服务：

1.保修服务:产品调试合格之日起，保修一年，保修期内产品损坏非人为的免费修理(易损件除外）

2.调试服务：如需调试，由我厂负责派技术人员去现场调试，培训操作工，经调试合格后需方出具验收报告。

3.培训服务：供需双方友好协作，我厂派技术人员前往协助指导安装，调试，直到设备正常使用。

4.维修服务：设备发生故障，需方不能解决故障的情况下，供方在接到电话后三天之内到达现场解决故障。

5.终身服务：设备三包期结束后仍能为您提供产品的终身服务。

6.配件服务：供方在接到需方电话后无特殊情况下即可发货。