

真空滚揉机 真空腌肉机 北京真空滚揉机

产品名称	真空滚揉机 真空腌肉机 北京真空滚揉机
公司名称	郑州市成远食品机械厂
价格	.00/个
规格参数	品牌:成远 材质:不锈钢 厂家:河南郑州
公司地址	荥阳市索和办河沟村
联系电话	0371-66123555 15690854666

产品详情

真空滚揉机 真空腌肉机 北京真空滚揉机【13253327566】辽阳真空滚揉机直销

淄博真空滚揉机多少钱 德州真空滚揉机哪家好

真空滚揉机实在真空状态下，利用物理冲击的原理，让肉块或肉馅在滚筒内上下翻动，从而达到按摩、腌渍作用。腌渍液被肉充分吸收，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，结构合理、运行平稳、噪音小、性能可靠、操作简便、设备使用效率高。

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，使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。

真空滚揉机的性能优点：

- 1、使肉类腌制液在肉内均匀分布并被充分吸收；
- 2、增强肉的结着力，增强产品弹性；
- 3、改善肉制品的切片性，防止切片时产生破碎；
- 4、增加产品保水性，提高出品率；

- 5、保持肉块色泽，肉制鲜嫩；
- 6、设定滚揉工作总时间设定滚揉时间；
- 7、设定滚揉间歇时间；连续滚揉；间歇滚揉；正转自动出料。

型号	生产能力	容积	主机尺寸	机器重量
GR-50	20kg/次	50L	1010*500*950mm	120kg
GR-100	75kg/次	100L	1350*840*1230mm	273kg
GR-200	180kg/次	200L	1540*1060*1540mm	290kg
GR-300	240kg/次	300L	1550*1060*1540mm	310kg
GR-500	400kg/次	500L	1790*1060*1560mm	330kg
GR-600	500kg/次	600L	2170*1230*1850mm	400kg
GR-800	650kg/次	800L	2195*1220*1800mm	510kg
GR-1000	800kg/次	1000L	2360*1420*1850mm	1250kg
GR-1500	1200kg/次	1500L	2750*1540*2360mm	1500kg