

# 真空滚揉机 内江900L真空滚揉机价格

产品名称	真空滚揉机 内江900L真空滚揉机价格
公司名称	郑州市成远食品机械厂
价格	.00/个
规格参数	型号:GR-800 功率:7 外形尺寸:2195x1220x1800
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 内江900L真空滚揉机价格 黑龙江真空滚揉机 北京真空滚揉机报价

荥阳聚凯食品机械厂，作为一家专业的食品机械制造机构；秉持“诚信为做人之本，贡量是企业之基”的原则，不在价格上玩“猫腻”；坚持以客户为中心---“想客户所想，急客户所急”就隆重推出了一款新型滚揉设备：聚凯GR-50/100/200/300/500/600/800/1000/1200真空滚揉机。

聚凯GR-1000真空滚揉机能将肉块在高真空状态下采用圆筒内导板自挤压原理进行滚揉。当筒内转动时肉块在真空状态下膨胀，纤维组织拉开后按导板导向往里挤压，肉块经自我摔打、相互挤压，使肉体蛋白质分解成水溶性蛋白，易被人体吸收。同时能使添加料（淀粉等）高层深入肉块纤维组织内部与肉体蛋白质互为融合，以达到肉质变嫩、口感好、成品出量高的目的。

产品特点：

- 1、采用优质不锈钢，圆型封头滚揉空间大、设计合理、运行噪音小。
- 2、浆叶圆弧形设计独特，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。
- 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。使该设备真正实现了自动呼吸功能。

。

- 4、本机还具有变频功能，使滚揉转数可根据工艺任意调整。
- 5、根据产品特点，可选择人工装料，提升起装料及真空吸料。
- 6、可以实现：正常滚揉 暂停 翻转滚入 暂停循环模式
- 7、配有真空吸附料口，可将腌制液自动吸入滚筒内。