

滚揉机厂家直销

产品名称	滚揉机厂家直销
公司名称	诸城市顺康机械有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道小栗园居西（注册地址）
联系电话	18366563788 15763666577

产品详情

我公司从事真空滚揉机生产多年来积累了丰富经验，拥有了非常成熟的技术经验，产品销售全国各地及部分国家，得到了新老客户的一致好评。更多关于滚揉机的详细问题请致电！真空不锈钢鸡肉滚揉机整机采用sus304不锈钢制造，齿形根据不同的肉类设计各不相同，从而保证更好的出肉率。

真空不锈钢鸡肉滚揉机在在真空状态下，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。本滚揉设备采用不锈钢制作，结构合理、运行平稳、噪音小、性能可靠、设备使用效率高。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，使产品的柔嫩性和外观得到提高。

滚揉设备优势：

- 1、真空变频不锈钢滚揉机国家行业标准起草制定（筹划）单位之一，设备生产严格按照标准执行；
- 2、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，使产品的柔嫩性和外观得到提高；
- 3、单速滚揉、双速滚揉、变频运行可选择；
- 4、设定滚揉工作总时间、间歇滚揉时间、真空状态滚揉时间；5、可实现自动出料，能减轻劳动强度并提高生产率；6、具有连续、间歇滚揉、反转滚动出料等功能；
- 7、整体采用不锈钢制作，符合食品机械的卫生标准；
- 8、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。