

真空腌制滚揉机

产品名称	真空腌制滚揉机
公司名称	南京福佳食品机械有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	南京市江宁区岔路口明月港湾花园月亮湾18-306室
联系电话	025-5218-8535 18013391856

产品详情

真空腌制滚揉机

用途：利用物理冲击的原理，让肉在滚筒内上下翻动，相互撞击、摔打、达到按摩、腌渍的作用，可以使肉

均匀的吸收腌渍，提高肉的结着力及产品的弹性.适用于西式香肠，火腿，培根，烤肉以及传统中式禽类，酱

卤类，休闲类肉食品的腌制加工。本机采用水环真空泵,性能可靠.分离式水箱和泵站,变频无级调速。

特点：1.缩短浸泡时间,大大提高工作效率。

2.调味更均匀,由于抽真空的作用,味道能很好地渗透进肉里。

3.有很好的嫩化和调理作用。

型号 GR200 GR300 GR500 GR800
GR1000

装料量（升） 200 300
500 800 800

外形尺寸 1200 × 680 × 1100 1300 × 780 × 1200 1500 × 1260 × 1530 2000 × 1300 × 1630
3000 × 1500 × 2020

滚筒速度n/min 6/8 6/8
6/62 4/58.6/98 3/95/8

真空度 0.04-0.08mpa 0.04-0.08mpa 0.04-0.08mpa 0.04-0.08mpa
0.04-0.08mpa

电机功率 380V/1.85KW 380V/1.85KW 380V/3KW 380V/3.9KW
380V/5.1KW