800L鸡鸭滚揉机、真空拌料机、肉类滚揉机、滚揉机厂家

产品名称	800L鸡鸭滚揉机、真空拌料机、肉类滚揉机、滚揉机厂家
公司名称	诸城市利特食品机械有限公司
价格	2100.00/台
规格参数	品牌:利特 型号:800L 产地:诸城
公司地址	山东省潍坊诸城密州工业园
联系电话	0133-35263567 13335263567

产品详情

800L鸡鸭滚揉机、真空拌料机、鱼肉滚揉机、肉类滚揉机、滚揉机厂家真空滚揉机一般和盐水注射机配套使用、盐水注射机一般用于5厘米以上的肉块或者整鸡整鸭或者鸡胸肉的注射后为了在负压的状态下把盐水更渗透到肉里面；它是利用物理冲击的原理让物料在筒内上下翻动、撞击、摔打、达到按摩腌渍的作用；我公司生产的真空滚揉机型号有实验的、有大型的、小型的、用户可跟据产量选择自己需要的型号或者台数

800L鸡鸭滚揉机、真空拌料机、鱼肉滚揉机、肉类滚揉机、滚揉机厂家我公司生产的真空滚揉机有很多的优势和特点

1、为了方便维修、设备转动部分采用分体式结构

2、油水分离器自己加工的大型的、里面设有6层过滤网、防止真空泵损坏

3、设备全部采用304不锈钢制作、架体也是

4、搅拌尺采用双面尺、这样可以防止物料损坏

5、控制器采用电脑防水控制器

6、滚筒封头采用旋压式封头、滚筒空间大

7、真空泵采用上海众德真空泵

8、我们的滚筒焊接一道焊口且全是满焊

9、可自由设定滚揉时间和间歇时间

800L鸡鸭滚揉机、真空拌料机、鱼肉滚揉机、肉类滚揉机、滚揉机厂家售后服务：

1、设备安装以及调试现场供方负责设备指导安装调试,在接到需方调试通知后，供方在24小时内将立即安排人员对设备进行接线、调试。

2、操作人员培训设备自接线、调试起，需方操作人员将在供方的指导下，学习设备的机械工作原理和操作过程中的维修保养要素，掌握利用设备理论和实践经验，生产出合格产品。

3、设备保修

设备保修期一年，凡是保修期内因非人为因素引起的设备故障，供方必须进行维修。