

供应亿邦牌小型滚揉机真空入味机

产品名称	供应亿邦牌小型滚揉机真空入味机
公司名称	诸城市亿邦食品机械有限公司
价格	10000.00/台
规格参数	品牌:亿邦 型号:600 产地:诸城
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道古城子工业园（注册地址）
联系电话	17667195166

产品详情

诸城市亿邦机械有限公司生产的滚揉机型号齐全GR-50---GR-1500,用户可根据自己的产量选择合适的型号,滚揉机筒体及支架均使用优质不锈钢材料制作而成,既卫生,又美观,还受铁锈影响,限度的保留了肉制品的原有风味,可广泛应用于制作各种高、低温肉制品。滚揉机采用内导板自挤压原理进行滚揉,当桶体转动时肉块按导板的导向往里挤压,肉块经自我摔打、相互挤压、使肉体蛋白质程度的分解成水溶性蛋白,易被人体吸收,同时也能使各种添加剂、淀粉、盐水等与肉体蛋白质充分融合,从而达到肉质变嫩、口感好、出品率高的目的。腌制机,滚揉机还具有肺呼吸功能,让产品在滚筒内做膨胀,缩小的往复运动,改善了肉组织的结构,提高了切面效果,增强保水性,增加出品率,可以改善产品的内部结构。设定滚揉工作时间设定间歇滚揉时间真空状态滚揉时间连续滚揉、间歇滚揉、反转出料电器控制均采用防水电脑控制正反转按摩设备主要参数型号 GR-1000功率(kw) 4.75电压(v) 380产能kg/次 750-1000转速 1~5变频调速主机尺寸 2350 12502000滚揉机使用方法1、滚揉机在使用前,应先用清水将桶内清洗干净,并空载运转5分钟。检查各转动部件、真空泵等是否正常工作,确信各部件工作正常后方可加料,加料完毕上盖,启动机器就可以进入自动运转状态。2、设定的滚揉机到,打开进出料盖,按动出料按钮,筒体反转即可自动出料。3、每次工作结束后,需用清水将筒体冲洗干净。并按出料按钮让筒体反转,放尽污水,保证桶内不存留残物以及反腐败变质影响口味。售后服务我们产品设备的质保期是一年,一年内如有损坏我们免费为您服务,但人为因素除外,出一年质保期我们也只收简单的成本费。并且终生为您服务。产品型号:300L 付费方式:面议 交易说明:面议 批发说明:一台起批 功率:5.5 电压:380v 生产能力:220kg/h 整机重量:250kg 型号:300L 外形尺寸:1200mm 产品型号:GR-600L 付费方式:首付30%定金,货到后结余款 交易说明:签订合同,按照约定 批发说明:2台起优惠500元 公司地址:潍坊市诸城市密州街道安家铁沟村 型号:GR-600LV 电源:380V 功率:3.75kw