

全自动真空滚揉机

产品名称	全自动真空滚揉机
公司名称	诸城市通达食品机械经营部
价格	7500.00/台
规格参数	品牌:盛众 30L:7500 产地:诸城
公司地址	诸城市繁荣东路18号(繁华大厦1213室)
联系电话	86-05366118973 15762688501

产品详情

什么是真空滚揉机？真空滚揉机有哪些作用呢？又该如何应用呢？下面我给大家详细讲解一下关于滚揉机的一些应用吧！

真空滚揉机是在真空状态下，利用物理冲击原理，让肉块或者肉馅在滚筒内上下翻动，从而达到按摩、腌渍的作用。腌渍液被肉充分的吸收，增强肉的结着力和保水性，提高产品弹性及出品率。

我公司生产的滚揉机全部采用食品级304不锈钢制作，机构合理，运行平稳，噪音小，性能可靠，操作简便、设备适用效率高。

滚揉机可设定工作总时间，间歇滚揉时间、真空状态滚揉时间、具有连续滚揉、间歇滚揉、反转滚动出料等功能、设定真空吸料口。

盛众滚揉机工作状态就像是人体的肺功能一样，具有肺呼吸功能，让产品在滚筒内膨胀、收缩的往复运动，改善了肉的结构，提高切面效果。真空滚揉机整机采用不锈钢材料制作，增加了设备的耐用性，滚筒两端均采用旋压式封帽结构，增加了滚筒内的运动空间，使滚揉效果更均匀，噪音小，使用效率更高。还具有变频调速功能，更加的节能高效。

真空滚揉好处就是可确保盐水及腌制液快速的向肉块中渗透进去，在真空状态下有助于消除肉块中的气泡，使肉块达到一定的嫩度，罐内真空通常抽到一个大气压的70-80，但真空度太高则起反作用，采用真空滚揉不会发生氧化反应，还有助于辅料的吸收。

车间工人实际拍摄图片：

产品展示图：

以上价格均为设备的参考价，具体价格和参数要按照您物料的不同和生产量的大小，来给您匹配设备的型号，具体详细情况请联系我们免费咨询。

滚揉机参数：

设备售后：

1、服务宗旨：快速、果断、准确、周到、彻底

2、服务目标：服务质量赢得用户满意

3、服务效率：保修期内或保修期外如设备出现故障，供方在接到通知后，维修人员会在最快的时间内可达到现场并开始维修。

4、服务原则：产品保修期为十二个月，在保修期内供方将免费维修和更换属质量原因造成的零部件损坏，保修期外零部件的损坏，提供的配件只收成本费，由需方人为因素造成的设备损坏，供方维修或提供的配件均按成本价计。