

# 真空滚揉机 腌料均匀 滚揉空间大 噪音小

产品名称	真空滚揉机 腌料均匀 滚揉空间大 噪音小
公司名称	诸城市康致达机械有限公司
价格	16800.00/台
规格参数	康致达:定制 BWM:定制 山东潍坊诸城:诸城东高速路口和崖路
公司地址	山东省潍坊市诸城市昌城镇和崖路487号
联系电话	0536-6055526 17852865296

## 产品详情

### 诸城康致达500L真空滚揉机产品介绍

#### 一、 产品结构特点：

整机采用优质不锈钢材质，浆叶设计独特，可根据客户滚揉物料的不同特殊定制，依保证滚揉物料的特殊口感和产品表面完整度。

可实现物料真空滚揉，反转自动滚揉，反转自动出料，能有效缩短滚揉时间，提高产品口感，延长产品使用寿命。 大口径粉料填料口可方便地添加相关辅料等添加剂。 电脑控制滚揉机正转、反转、间歇、充气、转速、抽真空、常压可根据客户需要控制，并自由组合；可存贮100个工艺配方。

电器箱分体安装，密封性好，选用防水电器。

关键部件采用加工中心加工，确保加工精度。外观工艺经特殊处理，美观漂亮。

整机设计巧妙，具有良好的动平衡，噪音低，振动小。

也可用于鱼类、各式肉类、蔬菜类的腌渍和加工。

#### 二、 产品用途：

诸城康致达500L真空滚揉机是肉块中能量转化的一个物理过程。提高盐溶性蛋白质的提取，使腌制液在肉内均匀分布并被充分吸收；增强了肉的结着力，提高产品的弹性和口感；增加保水性，提高出品率；增加产品的柔嫩性和结构稳定性。

#### 产品技术参数：

型号	KGD--500L真空滚揉机
----	----------------

装料量 (kg)	375
真空度 (Mpa)	0.04—0.085
滚筒转速 (r/min)	6
滚筒总容积 (L)	1000
总功率 (kw)	2.95
外形尺寸 (mm)	2000 × 1020 × 1640
总重量 (kg)	680

#### 四、温馨提示：

如果您看到的产品不符合您的要求，请与我们联系，我们可以根据您的生产需要特殊定制加工，为您单独生产制造，依满足特殊客户的特殊生产要求，另外因为价格会随市场行情浮动，所以想了解最新价格以及最新资讯，欢迎及时来电或者在线咨询，我们将随时为您解惑排忧解难，祝各位生意兴隆、财源广进！-----诸城康致达机械致上