

## 全自动真空滚揉机产品优势如下

产品名称	全自动真空滚揉机产品优势如下
公司名称	诸城市汇品机械有限公司
价格	1.00/台
规格参数	滚揉机:700l 600l:600l 诸城:800l
公司地址	诸城市汇品机械有限公司
联系电话	13793637185

## 产品详情

1、浆叶圆弧形，设计独特，使腌料分布均匀，对产品表层不造成伤害，使产品的柔嫩性和外观得到提高；

2、单速滚揉、双速滚揉、变频运行可选择；

3、设定滚揉工作总时间、间歇滚揉时间、真空状态滚揉时间；4、可实现自动出料，能减轻劳动强度并提高生产率；5、具有连续、间歇滚揉、反转滚动出料等功能；

6、整体采用304不锈钢制作，符合食品机械的卫生标准；

7、圆形封头，结构合理，滚揉空间大，运行平稳、噪音小，性能可靠、操作简便、设备使用效率高。

8、抽气方式可以自行选择，分前抽气和后抽气两种。

9、后抽气可实现自动吸料，减轻了工人的劳动强度。

全自动真空滚揉机用途：采用圆筒内导板自挤压原理进行滚揉。当筒体转动时肉块按导板导向往里挤压，肉块经自我摔打、相互挤压，使肉体蛋白质分解成水溶性蛋白，易被人体吸收。同时能使添加料（淀粉等）与肉体蛋白质互为溶合，以达到肉质变嫩、口感好、成品出率高的目的。特点：1、本机采用优质不锈钢，圆型封头滚揉空间大、设计合理、运行噪音小。2、浆叶圆弧形设计独特，使腌料分布均匀，对腌料不造成伤害，产品的柔嫩性和外观得到提高。3、防水电脑控制用户设定滚揉机自动正转，间歇、放气、抽真空。使该设备真正实现了自动呼吸功能。4、本机还具有变频功能，使滚揉转数可根据工艺任意调整。

