

供应滚揉机(滚柔机 滚肉机)

产品名称	供应滚揉机(滚柔机 滚肉机)
公司名称	诸城市瑞恒食品机械厂
价格	.00/个
规格参数	种类:真空滚揉机 品牌:瑞恒 型号:GR-15L
公司地址	中国 山东 诸城市 龙都街办西十里工业园
联系电话	86-0536-6095785 13793650300

产品详情

种类	真空滚揉机	品牌	瑞恒
型号	GR-15L	电压	380 (V)
功率	1300 (kw)	包装	可要求
外形尺寸	2250*1300*1700 (mm)	产品用途	家(实验)用滚肉机

诸城市瑞恒食品机械厂是肉食加工设备的专业生产厂家

本款滚柔机适合家用和实验室用

设定滚揉总时间设定间歇时间滚揉同时真空反转滚揉；正转出料连续滚揉间歇滚揉增强肉的结着力、增强产品弹性改善制品的切片性，防止切片时产生破碎该机采用圆筒内导板自挤压原理进行滚揉，当筒体转动时肉块导板向往里挤压，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。增强肉的结着力、增强产品弹性，改善制品的切片性，防止切片时产生破碎。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：总时间、滚揉时间、间歇时间、抽真空。实现程序过程自动化4、本机具有变频功能，使滚揉转数可根据工艺任意调整。gr15l-2000l可选择举例：gr-800l真空滚揉机参数：（1）电压：380v（2）总功率：4.75kw（3）有效容积：800l（4）真空度：小于或者等于-0.08mp（5）转速：1-12r/min可调（6）外形尺寸(mm):2250*1300*1700（7）电器为防水电脑板控制。(采用进口欧姆龙机芯)