

# 调理肉制品裹料入味机 鸡米花真空滚揉机 汉堡肉快速腌制入味设备

产品名称	调理肉制品裹料入味机 鸡米花真空滚揉机 汉堡肉快速腌制入味设备
公司名称	诸城市奥冠机械有限公司
价格	2678.00/台
规格参数	品牌:奥冠 电压:380 功率:3
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道观海路1387号（注册地址）
联系电话	18363680268

## 产品详情

调理肉制品裹料入味机 鸡米花真空滚揉机 汉堡肉快速腌制入味设备，真空滚揉机是在真空状态下，利用物理冲击的原理，让肉在滚筒内上下翻动，相互撞击、摔打，达到按摩、腌渍的作用，使肉均匀的吸收腌渍，提高肉的结着力及产品的弹性；本机具有呼吸功能，让产品在滚筒内做胖张、缩小的往复运动，改善了肉组织的结构，提高了切片效果，增加了出品率。

滚揉机是利用物理冲击的原理，让肉在滚筒内上下翻动，相互撞击、摔打、达到按摩、腌渍作用。

滚揉机可以使肉均匀的吸收腌渍，可以提高肉的结着力及产品的弹性；可以提高产品的口感及断面效果；可以增强保水性，增加出品率；可以改善产品的内部结构,节能高效。整机采用不锈钢制造，结构紧凑，滚筒两端均采用旋压式封帽结构，较大的增加滚筒内的摔打空间，使滚揉产品的效果均匀，噪音小，性能可靠，操作简便，使用效率更高。

- 1、具有连续真空功能。可以选择真空滚揉机（固定真空度）和呼吸滚揉（真空常压交替变化）两种情况：配备真空表实时显示滚揉桶内真空度。
- 2、采用变频无级调速，速度范围3-12rpm（可以选择1-4低速功能）；可以选择大优化的加工工艺，提高生产效率；节约能耗；启动平稳，降低机器启动时的冲击，延长设备使用寿命。选择低速功能适用多种滚揉易变形产品，特别是禽类和渔产品。
- 3、完善的加料和卸料解决方案。真空吸料口可兼作辅料添加口。
- 4、高标准的卫生设计。整机采用SUS304优质不锈钢材料；滚揉桶内部精细抛光，无卫生死角，卸料装置能彻底排水。
- 5、可选的V型和单片型桨叶，不同的滚揉力度，适应不同的产品。

6、采用玉环真空泵，配置真空管路过滤器，选用高品质真空传感器，提高真空系统的可靠性。

7、设备自动装料，自动出料，可翻转滚揉。