

呼吸式滚揉机 GR200型

| | |
|------|--------------------------------|
| 产品名称 | 呼吸式滚揉机 GR200型 |
| 公司名称 | 诸城市友邦机械厂 |
| 价格 | 13800.00/台 |
| 规格参数 | 型号:GR200型 品牌:友邦 种类:真空滚揉机 |
| 公司地址 | 中国 山东 诸城市 密州街道工业园 |
| 联系电话 | 86 0536 6054866 13854449222 |

产品详情

| | | | |
|------|--------------------------|------|-----------------------|
| 型号 | GR200型 | 品牌 | 友邦 |
| 种类 | 真空滚揉机 | 外形尺寸 | 1450*1000*1600 (mm) |
| 电压 | 380 (V) | 包装 | 按顾客要求 |
| 产品用途 | 使肉均匀的吸收腌渍，提高肉的结着力，及产品的弹性 | 功率 | 2250 (w) |

工作原理：真空滚揉机是在真空状态下，利用物理冲击的原理，让肉在滚筒上下翻动，相互撞击，摔打，达到按摩、腌渍作用，可以使肉均匀的吸收腌渍，提高肉的结着力，及产品的弹性：本机具有肺呼吸功能，让产品在滚筒内做膨胀、缩小的往复运动，改善了肉组织结构提高了切面效果，增加了出品率，可以增强保水性，改善产品的内部结构新一代的全自动真空滚揉机除具有真空滚揉机的特点外，还具有电脑控制与变频技术的功能，使机器使用安全，更方便，更加节能高效。整机使用不锈钢制造，结构紧凑滚筒两端采用旋压式封帽结构，最大的滚筒内的摔打空间，使滚肉产品的效果均匀，噪音小，性能可靠，操作简便，使用效率更高。