

# 诸城市利特食品机械 河北鸡腿食品滚揉机

产品名称	诸城市利特食品机械 河北鸡腿食品滚揉机
公司名称	诸城市利特食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道土墙工业园（注册地址）
联系电话	13562623537

## 产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市利特食品机械有限公司

利特公司滚揉机采用变频调速控制，在4-12r/min范围内可无级调速。整机采用SUS304不锈钢材质，支架采用不锈钢方管、有吸料口、出料口、上粉料口。自动吸料（GR1000以上含吸料口?4吋，可吸料水、肉块）、反转出料。采用蝶形封帽，压缩不滚揉区。链条传动，不丢转，且坚固耐用。根据多年来总结的经验，我厂在筒身上设计了一个直径400mm的加料口，既便于加料（如淀粉），又便于清洗浆叶及出料器背面，河北鸡腿食品滚揉机，受到用户的高度评价。利特公司拥有过硬的产品质量，完善的售后服务，所售产品一年免费保修，终身维护。选择滚揉机，还是利特公司有保障。

### 鸡腿食品滚揉机

驴肉滚揉机，利特牌真空腌肉机采用不锈钢制造，结构紧凑，滚筒两端均采用旋压式封帽结构，的增加滚筒内的摔打空间，使滚揉产品的效果均匀，噪音小，鸡腿食品滚揉机批发价格，性能可靠，操作简便，使用效率更高。滚揉机适用于西式香肠、火腿、培根、烤肉以及禽类、中式酱卤类、休闲类肉食品的腌制加工。特别对传统中式产品加工，鸡腿食品滚揉机直销商，加入滚揉处理工序，可以缩短腌制浸泡时间。

可以使肉均匀、均匀的吸收腌渍，节省大量时间提高工作效率；

可以提高肉的结着力及产品的弹性；从而提高物料的口感及断面效果；可以增强保水性，增加出品率；

是在真空状态下，利用物理冲击的原理，让物料在滚筒内上下翻动，相互撞击、摔打、达到腌渍的作用，可以使物料均匀的吸收腌渍，提高物料的结着力及产品的弹性；

滚揉机的控制器采用触摸屏及PLC，采用可编程控制、操作（可设定总滚揉时间、反转时间、暂停时间、正转时间、非真空循环次数、真空循环次数、滚揉速度八种工作参数，并设有清洗功能）。

自动抽真空，鸡腿食品滚揉机维修，真空度可达-0.10Mpa。采用变频器控制，在3-11r/min范围内可无级调速。整机采用SUS304不锈钢材质，控制器为电脑防水控制器，后连接盘为分体式，支架采用不锈钢方管。有吸料口、出料口、上粉口。

自动吸料（GR1000以上含吸料口 $\varnothing$ 4吋，可吸料水、肉块）、反转出料。

### 鸡腿食品滚揉机

诸城市利特食品机械-河北鸡腿食品滚揉机由诸城市利特食品机械有限公司提供。诸城市利特食品机械有限公司（[www.zcltjx.net](http://www.zcltjx.net)）是山东 潍坊 肉制品加工设备的企业，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在诸城利特机械领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创诸城利特机械更加美好的未来。同时本公司（[www.gsqqqxj.com](http://www.gsqqqxj.com)）还是从事果蔬清洗流水线，蔬菜清洗流水线，气泡清洗流水线的厂家，欢迎来电咨询。