

肉类真空变频滚揉机 大型真空变频滚揉机 现货发售 600真空滚揉机厂家

产品名称	肉类真空变频滚揉机 大型真空变频滚揉机 现货发售 600真空滚揉机厂家
公司名称	诸城市隆顺食品机械厂
价格	9800.00/台
规格参数	品牌:隆顺 型号:GRJ-600 产地:诸城
公司地址	密州街道捎门
联系电话	0536-6085563 15265667625

产品详情

产品详情

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。

液压滚揉机工作原理：液压滚揉机采用变频无级调速，速度范围3-12 rpm（可以选择1-4 rpm低速功能）。启动平稳，降低机器启动时的冲击，延长设备使用寿命。专门配置辅料真空吸管。采用（选配）PLC和触摸屏控制可以将总工作时间多分成六个工艺循环，每个工艺循环分成两步，每一步单独设定时间、转速、真空状态、转向。满足多样性产品的加工要求。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，卸料位置能彻底排水。可选的“V型”和“单片型”浆叶，不同的滚揉力度，适应不同的产品。

分类

滚揉机分类可分为；真空滚揉机、自吸式真空滚揉机、全自动真空滚揉机、偏口式真空滚揉机、无真空滚揉机、变频真空滚揉机等类型。

其它相仿类型设备有：真空腌制机、腌制罐、腌制桶等设备。

变频真空滚揉机

变频真空滚揉机加装变频器，增加调速功能，改变原来单一的固定转数，使滚揉转数可根据工艺任意调

整。

全自动液压真空滚揉机（自动上料、自动开盖、自动出料）

全自动液压真空滚揉机，PLC控制，真正实现了生产过程的自动化。