

实验室用真空腌制机真空五香驴肉滚揉机黑鱼片变频搅拌机器

产品名称	实验室用真空腌制机真空五香驴肉滚揉机黑鱼片变频搅拌机器
公司名称	诸城雷凌智能装备有限公司
价格	6500.00/件
规格参数	品牌:雷凌 型号:100 产地:山东潍坊
公司地址	山东省潍坊市诸城市繁荣西路大学生创业孵化基地12-1504室（经营场所：山东省潍坊市诸城市舜王街道胡家楼工业园18号）
联系电话	0536-6587890 13002788350

产品详情

自动滚揉机是一种专业的腌制机器，它能够在实验室环境中对各种肉类进行真空腌制处理，使其更加入味和鲜嫩。而本文将重点介绍雷凌品牌的实验室用真空腌制机真空五香驴肉滚揉机黑鱼片变频搅拌机器。这款设备是雷凌智能装备有限公司推出的新产品，其具备先进的技术和功能，是实验室中不可或缺的一项设备。

1. 自动滚揉机的作用

- 1) 提供腌制机功能这款设备可以在真空条件下对肉类进行腌制，使其更加入味和鲜嫩。
- 2) 提供拌料功能在腌制的过程中，可以将所需的调料和香料等拌料均匀地混合到肉类中，确保味道的均衡。

2. 设备的关键属性

品牌雷凌

型号100

产地山东潍坊

雷凌品牌是国内**的设备制造商，拥有多年的经验和专业技术，其产品质量和性能备受认可。100型号是雷凌公司生产的*新型号，它采用了先进的变频搅拌技术，能够满足对不同种类肉类的需求。而设备的产地山东潍坊，作为中国农业大省，拥有丰富的农产品资源和制造业发展基础，保证了设备的品质。

3. 设备的价格与购买渠道

本设备的价格为6500元/件，相对于同类设备来说非常实惠。可以通过雷凌智能装备有限公司的****进行购买。在购买前，消费者可以通过****了解更多产品信息和性能指标，并与销售人员进行联系，以获得更加详细的服务和指导。

4. 专业知识和细节指导

在使用自动滚揉机进行实验室腌制时，需要注意以下几个方面

- 1) 选择适当的腌制时间和温度不同种类肉类需要不同的腌制时间和温度，以达到**的效果。
- 2) 注意卫生问题设备使用前需要进行严格的清洁和消毒，以防止交叉污染。
- 3) 熟悉设备操作在操作设备时，需要熟悉设备的功能和操作步骤，以确保使用的顺利进行。
- 4) 保养维护设备定期对设备进行检查和维护，保证设备的正常运行和延长使用寿命。

5. 问答环节

问自动滚揉机的生产能力是多少

答根据不同的型号和工作条件，自动滚揉机的生产能力有所差异。雷凌100型号的设备，每次可以处理约100公斤的肉类。

问设备的控制方式是什么

答设备采用触摸屏控制，操作简单方便。通过触摸屏可以对腌制时间、温度等参数进行**控制。

总结而言，雷凌品牌的实验室用真空腌制机真空五香驴肉滚揉机黑鱼片变频搅拌机器是一款功能强大、性能稳定的自动滚揉机。具备腌制和拌料两大功能，能够满足实验室对肉类腌制和调理的需求。品牌雷凌、型号100、产地山东潍坊，都能够保证设备的品质和性能。