

培根肉真空滚揉机 鸡柳真空滚揉机

产品名称	培根肉真空滚揉机 鸡柳真空滚揉机
公司名称	诸城顺泽机械有限公司
价格	13000.00/个
规格参数	加工定制:是 种类:真空滚揉机 品牌:顺泽
公司地址	诸城市密州街道杨家岭
联系电话	0536-6088033 15684288088

产品详情

产品详情

技术参数

gr-100型真空滚揉机
滚筒容积：284l
装料量：100l
真空度：0.04-0.08mpa
滚筒转速：7.9r/min
外型尺寸：（长×宽×高）:1100×815×1400mm
总功率：2.25kw

总重量：230kg

特征描述

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。使肉均匀的吸收腌渍，可以提高肉的弹性；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，最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。

清洗方法

滚揉机在食品加工行业大量的使用，在滚揉搅拌的时候会在滚揉机的内壁上留下一些油脂污垢。在生产加工的过程中我们为了保证肉质的质量安全，要保证桶内的干净，所以良好的清洗方法不仅可以保证产品的安全质量，还可以延长滚揉机的使用寿命。滚筒内的清洗工作应该在生产加工结束后短时间内进行。长时间其中的油脂污垢会附在内壁。

具体清洗方法如下：

- 1、往筒体内注入一定量的水。用水将其中的废屑排出。
- 2、调入一定量的洗涤剂或者是消毒剂在水里面加入桶内，将桶转动清洗。
- 3、清洗结束后，再用高压水枪清洗桶内，并且简单转动桶，使卸水的桶朝下，排尽桶内的水。
- 4、用软布或者软刷子沾有兑着洗涤剂的水擦拭，然后用清水冲洗干净。（清洗过程避免用水直接喷冲轴承座，电气箱控制面板）

使用说明

包装清单

设备使用缠绕膜进行包装，内放产品使用说明书，易损配件。

售后服务

该设备保质期为一年，一年内免费维修，一年后设备出现故障问题我们派人维修，只收取设备零部件的成本价格。

设备出厂前进行严格检验，每道工序都有专门的人员负责把关，我们的产品质量绝对让您放心，请相信我们，买质量满意的产品，花最小的价格。

售后热线24小时开机为您解答疑问，您有什么不懂的问题直接拨打公司电话进行咨询，您的满意就是我们公司服务的最终目的。

产品图片

添加图片

联系方式

联系人：杨 联系电话13676366782 联系qq 2602881142

本产品的加工定制是是，种类是真空滚揉机，品牌是顺泽，型号是100L滚揉机，电压是380（V），功率是2.25（kw），净重是230（kg），外形尺寸是1100×815×1400mm（mm），产品用途是滚揉、腌制，适

用范围是西餐店设备,冷冻食品厂设备,肉制品加工厂设备 , 营销是新品