

全自动锐利RL-600大型高产量真空滚揉机

产品名称	全自动锐利RL-600大型高产量真空滚揉机
公司名称	武汉锐利食品有限公司
价格	1.00/台
规格参数	品牌:锐利 型号:RL-600 机器尺寸:2080*1000*1580mm
公司地址	湖北省武汉市洪山区白沙洲银湖中小企业城24栋
联系电话	027-88018418 15902771301

产品详情

功能及原理：*主要适用于蒸煮火腿，香肠等原料肉以及各种畜、禽、鱼类制品的腌制处理。*物料肉在真空状态下，通过螺旋桨叶的强制循环按摩、摔打、静置，加速盐水分布和吸收，促进肌肉纤维蛋白的溶解和提取，提高产品质量，降低蒸煮损失。*经过滚揉工艺，可以缩短腌制时间，改善肉品品质。

性能特点：*全优质不锈钢材质，安全可靠*立式装料，卧式倾斜滚揉，操作方便

*配备继电器自动时间控制装置，实现正转、暂停、反转、暂停的自动工作循环*分体式抽真空系统

*改进后的设计，降低能耗 产品参数:

材质：全不锈钢 电源：380V 总功率：3KW 滚筒容积：1600L 重量：520kg
外形尺寸：2080mmX1000mmX1580mm

产品名称【滚揉机 真空滚揉机 真空腌制机 腌制机】

滚揉机简介

滚揉机可以使肉均匀的吸收腌渍，可以提高肉的结着力及产品的弹性；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。

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。

设备特点

- 1：设备整体采用不锈钢制作，符合国家相关制作规定。
- 2：大方简介的操作及仪表界面，一目了然，采购自国内知名厂家，经久耐用。
- 3：偏心封盖，密封效果佳，拆卸方便。

售后服务——终身免费提供技术服务和零配件供应，零配件按产品成本价提供给客户，客户使用放心。

详情请来电咨询 电话：15902771301 联系人：田先生 技术参数 技术参数

型号

Model 生产能力 功率 电源电压 滚揉转数 主机尺寸 重量

GT-200 50-100kg/罐 2.25kw 380v 6-8rpm 1500*1000*1500(mm) 330kg GT-300 225-300kg/罐
2.25kw 380v 6-8rpm 1700*1000*1500(mm) 390kg GT-500 375-500kg/罐 2.95kw 380v
6-8rpm 2000*1000*1500(mm) 490kg GT-600 450-600kg/罐 2.95kw 380v 6-8rpm
2100*1000*1500(mm) 520kg

详细了解滚揉机操作原理滚揉机 真空滚揉机?

滚揉机在食品加工中发挥着重要的作用.滚揉机的应用在食品加工制造行业有突出的效果,能够很大限度的提高的生产效率.选购合适的滚揉机是食品加工企业提高效率的基础,滚揉机由多部分组成,我厂生产的滚揉机全部采用优质的不锈钢制作而成,生产过程不会产生金属秀污染,而且耐腐蚀.滚揉机有比较好的操作系统,内料在滚筒内翻动的时候,滚筒中的肉均匀的吸收腌渍,提高了肉的连接力和肉质的弹性.我厂生产的滚揉机具有肺呼吸功能.采用了比较先进的制造技术和材料.具有变频、自动化、转速可调的有点。桶内采用真空设置，肉料在真空设备中反转按摩。浆叶为V型结构。在肉的搅拌处理过程中，能有效的缩短滚揉时间，提高了效率。

一、装料：滚揉机 真空滚揉机

盖上筒盖，把吸料软管旋入吸料接头。然后按下吸料按钮开始吸料。吸料完毕，按下吸料停止按钮，旋下吸料接头，换上闷盖，即完成了装料工序。

二、运转：

根据产品工艺，在人机界面上设置工艺参数，每个产品的工艺参数包括有总滚揉时间、正转时间、反转时间、暂停时间、滚揉方式、滚揉速度、第一次加辅料时间、第二次加辅料时间、滚揉结束静置时间共九种。本机有(0~29)共30种程序（即30种产品的工艺参数）可以记忆。

当设定滚揉方式为呼吸滚揉时，滚揉机将：在真空状态下进行正转和反转，在常压状态下暂停。即：启动 正转（抽真空至设定真空度，并保持） 暂停（放真空，保持常压至暂停完） 反转（抽真空至设定真空度，并保持） 暂停（放真空，保持常压至暂停完） 正转（抽真空至设定真空度，并保持） 暂停（放真空，保持常压至暂停完）.....到达第一、二次加辅料时间后暂停，同时报警信号灯亮，当工人加完料盖好闷盖后按下加料结束按钮以使滚揉机接续运行直至滚揉总时间到。

当设定滚揉方式为真空滚揉时，滚揉机将在真空状态下：启动（抽真空，并保持真空至总滚揉时间到） 正转 暂停 反转 暂停 正转到达第一、二次加辅料时间后暂停，同时报警信号灯亮，当工人加完料盖好闷盖后按下加料结束按钮以使滚揉机接续运行直至总时间结束。

当设定滚揉方式为常压滚揉时，滚揉机将在常压状态下：启动 正转 暂停 反转 暂停 正转到达第一、二次加辅料时间后暂停，同时报警信号灯亮，当工人加完料盖好闷盖后按下加料结束按钮以使滚揉机接续运行直至总时间结束。

此外，本机的驱动装置选用了变频调速，用户可根据需要随时在快速（12转/分）与慢速(1转/分)之间进

行无级调节。

三、卸料

滚揉总时间到后,滚筒将会自动停止,并保持筒内为真空状态并继续计时,直至设定的静置时间到,发出报警信号,提示操作人员可以开盖取出桶内的物料。此时按下消真空按钮就可消除真空,这时可卸掉筒盖,接着按下卸料按钮,滚筒即按出料运转方向(顺时针方向)旋转,从而将肉料自行送出,落入接在筒口下面的肉车等容器内,完成了整个工艺流程。

滚揉机 真空滚揉机 真空腌制 入味保水 高效卫生V滚揉机 真空滚揉机 真空腌制 入味保水
高效卫生地真空滚揉机专家圣地真空滚揉机专家圣地真空滚揉机专家生V滚揉机 真空滚揉机 真空腌制
入味保水 高效卫 在线询价 该厂商的其他产品真空滚揉机
自吸式真空滚揉机外抽式真空滚揉机不锈钢真空滚揉机盐水注射机
全自动盐水注射机手动盐水注射机不锈钢盐水注射机斩拌机
变频斩拌机食品斩拌机自动出料斩拌机灌肠机 全自动液压灌肠机不锈钢灌肠机齿轮灌肠机绞肉机
冻肉绞肉机不锈钢绞肉机冻肉刨肉机丸子机 肉丸成型机包心肉丸机双调速丸子机拌馅机
双蛟龙拌馅机变频调速拌馅机可倾式蔬菜搅拌机真空包装机 全自动真空包装机双室真空包装机提升机
不锈钢料车提升机垂直提升机风干机 强流风干机大蒜脱皮机 洗骨机 电加热导热油夹层锅 小料车
该厂商的其他产品滚揉机 真空滚揉机 真空腌制 入味保水 高效卫生42518滚揉机 真空滚揉机 真空腌制
入味保水 高效卫生42517滚揉机 真空滚揉机 真空腌制 入味保水 高效卫生42516滚揉机 真空滚揉机
真空腌制 入味保水 高效卫生42515滚揉机 真空滚揉机 真空腌制 入味保水 高效卫生42514滚揉机
真空滚揉机 真空腌制 入味保水 高效卫生42513滚揉机 真空滚揉机 真空腌制 入味保水
高效卫生42512滚揉机 真空滚揉机 真空腌制 入味保水 高效卫生42511滚揉机 真空滚揉机 真空腌制
入味保水 高效卫生42510滚揉机 真空滚揉机 真空腌制 入味保水 高效卫生4259您感兴趣的其他供应300L-
肉类腌渍机,大型真空滚揉机,不锈钢真空滚揉机GT-100真空滚揉机GR-500-真空滚揉机
全自动呼吸式滚揉机 大型滚揉机鸡胸肉腌制机/鸡胸肉滚揉机牛肉真空滚揉机设备羊肉真空滚揉机首先诸
城亿翔QZX-250-鸡肉烟熏炉真空滚揉机-真空滚揉机滚揉机-
滚揉机600-真空滚揉机,真空滚揉机厂家,山东滚揉机