

# 河南真空滚揉机、真空滚揉机价格、真空滚揉机厂家

产品名称	河南真空滚揉机、真空滚揉机价格、真空滚揉机厂家
公司名称	荥阳市成员食品机械厂
价格	3100.00/台
规格参数	品牌:成远 型号:GR-50 功率:1.5
公司地址	郑州荥阳市老城工业园
联系电话	0371-66123888 15237107820

## 产品详情

### 真空滚揉机简介：

真空滚揉机是在机械容器真空状态下，利用物理冲击的原理，让肉块在滚筒内上下翻动摔打，期间添入盐水等辅料，从而达到按摩、腌渍作用。腌渍液被肉充分吸收，柔韧松软、味道鲜美，增强肉的结合力和保水性，提高产品弹性及出品率。搅拌过程中真空泵设置自动抽真空，电控箱可设置定时搅拌时间，间歇时间，搅拌完成后可按钮自动出料。本机采用优质不锈钢制作，结构合理，运行平稳，噪音小，性能可靠，操作简便，设备使用效率高，且干净卫生易于清洗，广泛应用于各类食品加工行业，客户可根据自己加工产品及产量实际情况选择不同型号的真空滚揉机。

### 真空滚揉机的性能优点：

- 1、使肉类腌制液在肉内均匀分布并被充分吸收；
- 2、增强肉的结着力，增强产品弹性；
- 3、改善肉制品的切片性，防止切片时产生破碎；
- 4、增加产品保水性，提高出品率；
- 5、保持肉块色泽，肉制鲜嫩；
- 6、设定滚揉工作总时间设定滚揉时间；
- 7、设定滚揉间歇时间；连续滚揉；间歇滚揉；正转自动出料。

### 真空滚揉机的清洗方法：

- 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，使泄水清出，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。

### 真空滚揉机的日常保养：

- 1.每次工作结束打开油水分离器的底阀开关，放尽积水，清除真空吸入物，清洗真空油水分离器，保证真空管路畅通。实验室用小型真空滚揉机是我公司根据市场需求开发的一种小型设备，广泛应用于食品加工实验室，学院食品工程实验室，学校食堂，以及餐饮行业。
- 2.真空泵应每月一次停泵检查油的污染情况，如果真空泵内油已被污染，则应及时换油。换油之前泵必须空载正转15分钟，让有油加热后停泵旋开放油塞将污油放尽，用一些新油或清洗用油清洗泵后注入新油（新油为10#汽油放尽，各汽油加油站均有售）。
- 3.经常检查蜗轮减速机油位。如发现油位低于油窗高度1/2、时应及时加注30#机械油。

### 真空滚揉机的技术参数：

型号	最佳装料量	筒转速r/m	功率kw	真空度mpa	外型尺寸mm	总重量
GR-50	40	2-40	1.5	0.04-0.08	950*510*850	约100
GR-100	100	2-40	1.85	0.04-0.08	1350*840*1230	约273
GR-200	150	7.9	2.25	0.04-0.08	1500*815*1250	约200
GR-300	300	7.9	2.25	0.04-0.08	1600*1100*1550	约310

GR-500	400	6.4	3.75	0.04-0.08	1850*1150*1550	约350
GR-600	600	7.9	3.75	0.04-0.08	1830*1112*1670	约450
GR-800	800	5	4	0.04-0.08	2195*1200*1850	约800
GR-1000	1000	5	7	0.04-0.08	2519*1580*1965	约1200
GR-1500	1500	4	11	0.04-0.08	2544*1580*1995	约1400
GR-2000	2000	4	14	0.04-0.08	2800*1750*2200	约1800