

真空滚揉机，小型滚揉机，液压滚揉机

产品名称	真空滚揉机，小型滚揉机，液压滚揉机
公司名称	诸城巨星机械有限公司
价格	3000.00/台
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市舜王街道中朱尹村省道329 北侧
联系电话	13853613137 15966106382

产品详情

真空滚揉机是食品厂家用来生产肉食制品与低温火腿生产的主要加工设备，他的用途是将嫩化后的原料肉通过滚揉、按压和腌制，与辅料、添加剂等在真空状态下拌合均匀（备注：肉料在真空状态下呈现膨胀的状态）。

能将已经嫩化的原料肉中的蛋白质与盐水充分接触，加速了蛋白质的溶解和相互作用，以增加肉块与肉块之间的粘合力，并且可以使肉块发色，提高肉类嫩度与保持水性，改善肉块品质。任何类型的滚揉机都有工作总时间、做工时间、暂停时间和真空度的调节，也有一些具备正反转的时间控制，滚揉时的工作环境最佳温度为0~3℃。

真空滚揉机的种类很多，目前市场上的型号区分主要是根据其容积来区别，根据通用标准主要有50L型、100L型、200L、300L型、500L型、600L型、800L型、1000L型、1200L型、1600L型等不同型号的真空滚揉机。每种型号的加工量是多少呢？

下面按照300L型真空滚揉机举例示范规格：300L（升）1升=1公斤，标准加工量按照滚揉机300L的70%容积算 $300L \times 70\% = 210$ 公斤无论哪种型号规格的真空滚揉机，都有工作总时间、工作量时间、暂停时间和真空度的调节控制，有些真空滚揉机还具有正转反转时间控制。。

型号参数	型号	功率 (kw)	电压 (v)	转速 (rpm)	真空度(kpa)	总容积 (L)	生产率 (kg/罐)
	GR-50L	0.35+0.4	380	6r	0.04--0.085	50L	$50 \times 70\% = 35$
	GR-100L	0.75+0.75	380	6r	0.04--0.085	100L	$100 \times 70\% = 70$
	GR-300L	1.5+0.75	380	6r	0.04--0.085	300L	$300 \times 70\% = 210$
	GR-500L	2.2+0.75	380	6r	0.04--0.085	500L	$500 \times 70\% = 350$
	GR-600L	2.2+0.75	380	6r	0.04--0.085	600L	$600 \times 70\% = 420$
	GR-800L	3+0.75	380	6r	0.04--0.085	800L	$800 \times 70\% = 560$

GR-1000L	3+0.75	380	6r	0.04--0.085	1000L	0 1000 × 70%=700
GR-1200L	4+0.75	380	6r	0.04--0.085	1200L	1200 × 70%=840
GR-1600L	5.5+0.75	380	6r	0.04--0.085	1600L	1600 × 70%=1120

售后服务承诺

- 1、保证产品的质量；（经过ISO9001质量认证），具有3A证明
- 2、设备的保修期为一年，此期间因产品质量问题，公司将全面负责，如因用户未按操作程序或故意造成设备损坏等情况，公司也将电话指导协助用户解决问题，但用户需承担相应更换配件的费用。
- 3、设备保修期后，公司提供及时而必要的有偿服务并对产品终生保修，零部件充分保障。
- 4、解决质量或操作问题的响应时间：2小时电话答复，通过电话无法解决问题时公司尽快派出技术服务人员到现场服务。
- 5、其它服务承诺：每年不定期的免费维护和保养。公司每年都派专业技术人员全国范围内售后检修，上门进行设备保养

可根据客户要求定做，添加或去掉某一部分的配置。价格可议。衷心的希望我们能有机会友好合作，同时热情欢迎您能在百忙中安排时间到我们中国舜帝故里龙的故乡——诸城！参观考察

联系人：孙经理联系电话：15763697611