

# 鼎鸿牌GR-1600L真空滚揉机 火腿滚揉机 鸡鸭腌肉机

产品名称	鼎鸿牌GR-1600L真空滚揉机 火腿滚揉机 鸡鸭腌肉机
公司名称	诸城市鼎鸿机械有限公司
价格	18600.00/台
规格参数	品牌:GR-1600L 厂家:鼎鸿 产地:诸城
公司地址	诸城市人民东路
联系电话	13465656880

## 产品详情

鱼翅滚揉机 鱼干腌渍入味机，当已经注射及嫩化的肉块进入滚揉机后，经设备筒体慢速柔和的翻滚，使肉块得到均匀的挤压、嫩化，加速肉块中盐溶性蛋白的释放及同时能使添加料（淀粉等）与肉体蛋白质互为溶合，以达到肉质变嫩、增加肉块的保水性、口感好、颜色及切片纹理美观、出品率高的目的。

全自动真空滚揉机除具有真空滚揉机的特点外，还具有变频技术功能。使机器使用更安全，更方便，更加节能高效。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，大的增加滚筒内摔打空间，使滚揉产品的效果均匀，噪音小，性能可靠，使用效率更高。

产品特点：

1、全自动真空滚揉机采用圆形封头，结构更合理，滚揉空间大，滚筒内部精细抛光，无卫生死角，卸料装置能彻底排出。

2、桨叶圆弧型设计独特，使腌料分布均匀，对腌料不造成伤害，产品的柔嫩性和外观得到提高。增加保水型，提高出频率，

3、采用防水电脑控制，用户可以任意根据自己的加工工艺，设定滚揉机自动正转，间歇，放气，抽真空。

4、设定滚揉工作总时间、间歇滚揉时间、真空状态滚揉时间使该设备实现了真空滚揉机全自动化、自动呼吸功能。

5、还可以根据根据用户需求增配变频功能，使滚揉转数可根据工艺任意调整。具有连续、间歇滚揉、反转滚动出料等功能。

6、停电记忆功能：在滚揉过程中，突然停电，电脑控制器将会将剩余时间自动记忆，当再次来电后，按“滚揉”键，将延续停电前的时间继续滚揉。

7、全自动真空滚揉机除具有真空呼吸式滚揉机特点外，还具有变频技术功能，使滚揉转数根据工艺任意调整，使机器使用更安全、更方便、更加节能高效。山东鼎鸿真空滚揉机该机采用不锈钢制造，结构紧凑，滚筒两端均采用旋压式封帽结构，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，使用效率更高。

### 真空滚揉机操作方法

1、使用前先清洗真空滚揉机，再进行装料，装料的数量根据滚筒的容积而定。然后将滚筒盖盖好，并顺时针旋动手轮压紧罐盖。

2、调整真空表BP指针位置，下限设定为-0.06MPa，上限设定为-0.09MPa。然后启动真空按钮，真空泵工作，当达到设定的压力时停止。

3、在电控箱的控制屏幕上设定总工作时间、每段滚揉时间、间歇时间。在屏幕上设定初始转动方向、转动速度。

4、按下运行键，滚揉工作开始。运行过程中可以改变工作总时间、每段滚揉时间、间歇时间、转动速度等参数。待工作达到设定时间时，可自动停止滚揉工作。

5、在滚揉工作中，若要加入肉料、粉状辅料或水，应停止滚揉罐运转和抽真空传动系统，打开附加填料口装料，待辅料与肉块混合后再启动抽真空传动系统。

6、出料时，将料斗车放在出料口下面，打开放气阀，降低滚筒内外的压差，逆时针旋转手轮，使横梁与罐体槽沟脱开，将罐盖卸下，按下手动反转按钮出料。

7、当出料工作结束后，需把滚筒清洗干净，为下次滚揉工作做准备。