

# 鼎鸿制造真空滚揉机 烤鸭滚揉机 炸鸡腌肉机

产品名称	鼎鸿制造真空滚揉机 烤鸭滚揉机 炸鸡腌肉机
公司名称	诸城市鼎鸿机械有限公司
价格	12500.00/台
规格参数	型号:GR-600L 规格:真空滚揉机 材质:不锈钢
公司地址	诸城市人民东路
联系电话	13465656880

## 产品详情

GR-1200L真空滚肉机 酱香牛肉滚揉机，不锈钢真空滚揉机/肉类滚揉机/真空变频滚揉机可以使肉均匀、快速的吸收腌渍,节省大量时间提高工作效率,可以提高肉的结着力及产品的弹性,从而提高产品的口感及断面效果。

GR-1200L真空滚肉机 酱香牛肉滚揉机，不锈钢真空滚揉机/肉制品滚揉机/真空变频滚揉机的用途及特点:

GR系列真空滚揉机是生产高档火腿、香肠、酱牛肉等肉类制品的必备设备,肉制品经滚揉后肉质鲜嫩而富有弹性,口感好,味道美并能提高出品率,该机有先进的显数时间继电器,只要按工艺要求设定正转滚揉、间歇、反转出料及总运转时间后,该机即可按规定时间循环运行,到总时间后自动停止可节约操作时间,减轻劳动强度并提高工作效率。

整机采用304不锈钢制造,结构紧凑,滚筒两端均采用旋压式封帽结构,大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。

真空滚揉机操作流程有哪些？

一、真空滚揉机由专人经培训方可操作，其他人不得乱动。

二、装料：开启真空泵，使滚筒内压力达到-0.08Mpa后停止运行真空泵，同时将料车放置在机器前部，将吸料管连接在机器上，另一端放在料车底部，打开吸料阀，肉料吸入滚筒，完成装料工作。

三、真空：调节真空表上的指针，上限调至-0.08Mpa下限调至0.04Mpa。启动真空泵开始抽真空。本机能自动保持真空度。

四、工作方式：控制版面上的“滚停时间”可以设定所需的滚揉/停歇时间。滚停时间继电器有六个按键，前三个为滚揉时间，后三个为间歇时间（S秒M分H小时）。“充气时间”可以设定每次停歇时的充气时间（S秒M分H小时）可以根据需要选定。

五、设定运行时间：控制板上的“运行时间”用来设定机器的运行时间。有三个时间单位（S秒M分H小时）可根据需要设定。

六、运行：将控制版面上的旋钮扳到“运行”，真空泵和充气旋钮扳到“开”，机器开始按设定方式运行。

七、停止运行：到达设定时间后，机器会自动停止运行。若需中途停止，只需将运行旋钮扳到“停”的位置。

八、出料：先打开吸料阀充气，待滚筒内外压力平衡后，打开滚筒盖。然后将运行旋钮扳到“出料”即可。

九、清洗：清洗时注意不要将水溅到电器元件上，严禁手上带水触摸操作屏。