

出售二手100-5000L肉制品真空滚揉机 真空滚揉腌制机

产品名称	出售二手100-5000L肉制品真空滚揉机 真空滚揉腌制机
公司名称	梁山润长泰二手设备购销部
价格	8888.00/台
规格参数	容积:100-5000L 设备成色:九成新
公司地址	梁山县拳铺镇琉璃井村
联系电话	18753760634

产品详情

操作原理

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,好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：

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。有的(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。