骨肉相连滚揉机 川香鸡柳真空入味滚肉机 诸城滚揉机厂家支持批发

产品名称	骨肉相连滚揉机 川香鸡柳真空入味滚肉机 诸城滚揉机厂家支持批发
公司名称	诸城市鑫沃尔机械制造有限公司
价格	10000.00/台
规格参数	鑫沃尔:滚揉机 GR-600:1000mm 山东:诸城
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道北朱解村432号
联系电话	15864301506

产品详情

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，能有效的缩短滚滚揉时间，提高了效率。

15864301506

工作步骤：

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。

使用安全规范编辑

滚揉机操作人员必须经过培训上岗，滚揉机在运行时突遇故障或者是其他临时性问题，不得擅自拆装，必须经过专业人员的现场指导或者交由专业的工作人员进行处理，保证安全性。

1.滚揉机加料：开启真空泵，在达到一定的负压的时候，将吸料管连接上吸料。

2.使用真空泵抽真空并保持真空度。

3.控制好运行时间，滚揉机有专门的时间设置按钮，可以根据不同的需要来进行设置。使其发挥出最大的效率。时间从秒-小时不同设置。

4.我们可以桶控制面板上的滚动时间来进行设置滚揉时间，滚揉机生产时会有一定的间歇，可以根据不同需要来自定义设置。方便简单。间歇时间和工作时间为分别设置，拥有独立的时间控制按钮。

5.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。

6.工作结束后要停止滚揉机的工作，旋转控制面板的旋钮到停的位置就可以，若是设置好了工作时间，在工作时间到后，机器就会自动停止运行。

7.工作的尾部工作就是出料清洗，等到滚筒内外的压力平衡后，古代滚筒将料放出，将料放出后，将设备进行清洗，使用专业的清洗剂配水进行清洗。最后再用清水清洗。