

如何选购到适合自己真空滚揉机

产品名称	如何选购到适合自己真空滚揉机
公司名称	诸城市汇品机械有限公司
价格	1.00/台
规格参数	诸城汇品:500l 600l:600l 诸城:800l
公司地址	诸城市汇品机械有限公司
联系电话	13793637185

产品详情

[真空滚揉机](#)

是大型生产研发肉类腌制加工中非常重要的一种设备。诸城汇品品牌的滚揉机可以根据用户的要求生产加工，但是有一个宗旨：材质不会降，诸城汇品选用食品级304不锈钢制造，设备符合卫生级食品加工要求，我们建议用户有选择该类型产品的时候，要问清楚设备的材质，不要让商家的“食品级”误导，小编遇到过业务员在给用户介绍的时候说自己的产品是“食品级”，您要选择304不锈钢制作，否则在日后的生产中，机器内部会产生大量的生锈情况的发生。

容量的选择也是您必须考虑的一个因素，真空滚揉机的型号不统一，比如说是一台GR-600的滚揉机，也有人会称做GR-1200，前者是以特别大的装料量命名，后者以滚桶的部容积命名。假如您需要一台一次性处理600KG的设备，而您咨询的是600滚揉机：如果您咨询的时候选个商家，那么这台机器就可以满足您的需要；咨询的是第二个商家，他口中的600滚揉机是只是一台能装300KG料的设备。不要盲目的选择价低的产品，价格低但不一定是你要的菜。

内部桨叶的选择：滚揉机的内部有三片桨叶，俗称滚揉尺，您要加工的产品怕摔坏，建议用V形尺，这样在工作的时候物料的翻转会有一个缓冲，不会破坏物料。其他的类型的肉制品可以选择单片桨叶，V形桨叶相对而言内部容积会小一些，但影响不大。

变频调速：一般滚揉机的电机会配备6-7转/分钟的转速，用户要加工的物料低于这个转速就需要配备变频调速器，选购的时候要讲清楚，大小800KG的滚揉机诸城汇品会配置变频，作用有二点，

一是满足加工要求、

二是保护电机和传动链条，延长设备的使用寿命。

以上是诸城市汇品机械为大家介绍的真空滚揉机如何选购的方法，如果您再选购滚揉机的时候遇到什么

问题，欢迎来电询我们有专业的技术师为您一一解答。