

# 华邦机械生产 滚揉机供应 吕梁滚揉机

产品名称	华邦机械生产 滚揉机供应 吕梁滚揉机
公司名称	诸城市华邦机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市密州街道普桥工业园
联系电话	13562646269

## 产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市华邦机械有限公司

真空滚揉机是用于肉类制品的腌制和原料在真空状态下混合的专用设备，通过真空作用可以将块状肉的纤维组织拉张疏松，使常压腌制变成为负压腌制，通过转动摔打，使静态腌制为动态腌制，在恒定的温度条件下，使自然腌制变为强化腌制，提高了工作效率。

### 优点

使肉类制品变的柔嫩松软，味道内外均一

提高了肉制品的保质期

提高了出成品率

提高了工作效率

节约了工作时间减轻了劳动程度

1.具有完善的加料和卸料解决方案。

摆动的滚揉桶支架，使桶前倾，可彻底卸料。

可以根据不同的产品特点选择真空吸料或者一体化的上料机构装料。

专门配置辅料真空吸管。

2.采用PLC触摸屏控制。

长期验证高可靠性的控制系统，滚揉机价格，触摸屏操作更直观，良好的耐水防潮性能。

可以选择传统滚揉模式，吕梁滚揉机，正转滚揉-暂停-反转滚揉-暂停 循环模式或者个性化滚揉模式，可以将工作时间最多分成六个工艺步骤。每个工艺步骤分成两段，每一段单独设定时间、转速、真空状态、转向。满足多样性产品的加工要求。

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，滚揉机供应，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，滚揉机报价，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。

华邦机械生产(图)-滚揉机供应-吕梁滚揉机由诸城市华邦机械有限公司提供。诸城市华邦机械有限公司(www.huabangjixie.com)在机械加工这一领域倾注了无限的热忱和热情，华邦机械一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：鲁经理。