

得利斯牌真空变频滚揉机3500升

产品名称	得利斯牌真空变频滚揉机3500升
公司名称	得利斯集团有限公司
价格	.00/台
规格参数	种类:PLC控制真空变频呼吸式滚揉机 品牌:得利斯牌 型号:GR-3500升
公司地址	山东省潍坊市诸城市昌城镇
联系电话	0536-6339999 13963687155

产品详情

种类	PLC控制真空变频呼吸式滚揉机	品牌	得利斯牌
型号	GR-3500升	电压	380 (V)
功率	9500 (kw)	包装	塑料薄膜
产品用途	肉类制品腌制、原料的混合	适用范围	肉制品加工厂设备
营销	新品		

一、概述

真空滚揉机是在真空状态下，利用物理冲击原理，让肉在滚筒内上下翻动、相互撞击，从而产生均匀分布的摩擦、腌制作用。

使用真空滚揉机可以：

使腌制液在肉均匀分布并被充分地吸收。增强肉的结着力，提高产品弹性。改善制品的切片性，防止切片时产生碎肉。增加保水性，提高出品率。增加产品的柔嫩度与结构稳定性。

二、设备安装与电源

设备应安装在室温0-5c的房间内安装场地应平整，机架应水平。本机采用三相四线制配电，电源线应选用铜线。

卧式减速机3千瓦，水循环真空泵3千瓦。注意接线相线。

设备应连接保护接地。

三、设备使用说明

控制滚揉总时间。可以间歇滚揉，连续真空功能。真空度由电接点压力表控制。变频调速，可以按不同品质、类型来设定转数，以提高产品品质。

四、操作方法

设置好滚揉总的时间以及滚揉的间歇时间。送电后合上控制箱内全部开关，手动旋钮，打开电源开关，这时可见滚揉总时间和电源指示灯得电。手动旋钮，在工作位置，这时滚揉机按着正转间歇方式工作。调整调速旋钮，使滚桶在理想的转数运行。真空在加好淀粉滚揉一段时间才可开动。当出料工作结束后，应清洗罐内物料，为下一次滚揉工作做准备。特别注意滚揉前先抽真空，抽真空后关闭阀门，关掉真空泵电源，然后滚揉工作，滚揉结束打开真空阀放气，保护真空泵以防进入杂质损坏真空泵，反复操作进行。

五、检修保养

- 1.每两周检查链条链轮润滑状况，及时注油。
- 2.减速机使用第一个月和此后每半年必须更换机油(40#机油)。
- 3.电器设备运转半年检修一次。
- 4.主轴，托轮轴承每半年更换一次润滑油。
- 5.密封圈老化后应及时更换。
- 6.过滤器内的积水应及时放掉。