

# 真空滚揉机 真空滚揉机 三诺

|      |                             |
|------|-----------------------------|
| 产品名称 | 真空滚揉机 真空滚揉机 三诺              |
| 公司名称 | 诸城市三诺食品机械厂                  |
| 价格   | 10000.00/台                  |
| 规格参数 | 种类:真空滚揉机<br>品牌:三诺<br>型号:50L |
| 公司地址 | 中国 山东 诸城市 诸城市东外环中段          |
| 联系电话 | 86 0536 6329672 13806498652 |

## 产品详情

|      |            |      |                                      |
|------|------------|------|--------------------------------------|
| 种类   | 真空滚揉机      | 品牌   | 三诺                                   |
| 型号   | 50L        | 电压   | 220/380 ( V )                        |
| 功率   | 1.5 ( kw ) | 净重   | 200 ( kg )                           |
| 包装   | 木箱或详谈      | 外形尺寸 | 1200*500*1000 ( mm )                 |
| 产品用途 | 腌制         | 适用范围 | 肉制品加工厂设备、冷冻食品厂设备、休闲食品厂设备、中餐店设备、西餐店设备 |

诸城市三诺食品机械厂专业生产gr-50l——1000l型真空滚揉机，烤鸡专用腌制机，手动盐水注射机，全自动盐水注射机，气动定量灌肠机，齿轮灌肠机，zb-40l——125l型斩拌机，丸子机，杀菌锅，夹层锅等肉制品加工设备和真空包装机，还可根据用户要求加工定做各种规格的肉制品加工设备。

50l-1000l型真空滚揉机型号表

|             | gr-50l        | gr-100l       | gr-200        | gr-300l        | gr-600l        | gr-800l        | gr-1000l       |
|-------------|---------------|---------------|---------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| 生产量 ( kg )  | 35            | 75            | 150           | 225            | 450            | 600            | 750            |
| 功率 ( kw )   | 2.25          | 2.25          | 2.25          | 3.0            | 3.75           | 4.5            | 6.5            |
| 真空度 ( mpa ) | -0.01-0.08    | -0.01-0.08    | -0.01-0.08    | -0.01-0.08     | -0.01-0.08     | -0.01-0.08     | -0.01-0.08     |
| 滚筒转速        | 7转/min        | 7转/min        | 7转/min        | 7转/min         | 7转/min         | 7转/min         | 7转/min         |
| 传动比         | 1:59          | 1:71          | 1:71          | 1:87           | 1:87           | 1:87           | 1:87           |
| 真空泵型号       | xd-20         | xd-20         | xd-20         | xd-20          | xd-20          | xd-20/40       | xd-40          |
| 电压 ( v )    | 380/220       | 380           | 380           | 380            | 380            | 380            | 380            |
| 外型尺寸 ( mm ) | 1200*500*1000 | 1200*750*1200 | 1400*900*1400 | 1500*1000*1400 | 1950*1000*1500 | 1950*1200*1800 | 2200*1740*1304 |

使用滚揉机可得到以下效果：1、使腌制液在原料肉内均匀吸收。2、增强肉的结合力，提高肉的弹性。3、保证制品的切片性，防止切片时产生破碎裂口。4、增加保水性，提高出品率。5、提高产品的柔嫩性和结构稳定。

使用真空滚揉机：

- 1、设定滚揉时间
- 2、设定间歇时间
- 3、真空状态下滚揉
- 4、连续滚揉
- 5、间歇滚揉
- 6、反转出料