

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 品牌:三诺 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