

盐水注射机多少钱 诸城华明机械 山西盐水注射机

产品名称	盐水注射机多少钱 诸城华明机械 山西盐水注射机
公司名称	诸城市华明食品包装机械厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市昌城镇诸朱路工业园高新区
联系电话	13853679369

产品详情

山东省诸城市华明食品包装机械厂是我国肉类机械行业的骨干企业，拥有雄厚的设计、开发、制造能力，专业生产真空滚揉机、盐水注射机、真空包装机，并获两项国家专利，其产品已打入国际市场。本厂还根据市场需求新开发研制出适合于中小企业使用的肉制品成套设备：灌肠机、绞肉机、斩拌机、封口打码机、盐水注射机、真空拌馅机、肉丸机、油炸机、油炸流水线、薯片薯条油炸机等食品机械。盐水注射机设备不损害肌肉纤维组织结构。无需解冻，减少肉的营养成分和蛋白的损失，也可绞缓化的肉盐水注射机设计合理，链条步进距离和步进速度及针头注射速度同步可调。盐水注射机设有自动保护针头装置，盐水注射机功能好，注射针碰到硬物时可随之抬起，免受损坏。盐水注射机设备除用于肉类加工外，通过更换针头还成功应用于鱼类、海参、禽类等产品的注射加工。

盐水注射机有气动、机械、变频等几种。盐水注射机是将盐水及辅料通过盐水注射、真空滚揉，注入肉中的料液充分腌渍，渗透，盐水注射机多少钱，疏松肌肉组织结构，有利于肌球蛋白溶出，并且由于添加剂对原料肉离子强度的增强作用和蛋白等特点的调整作用，注入配制的水溶液能使肉质嫩化、松软，从而提高了肉制品的出品率和改善肉制品的嫩度和口感。

盐水注射机生产基地华明机械

盐水注射机自身强大的功能让它能够在行业中持续增长，设备采用不锈钢材料设计合理，结构严谨，盐水注射机批发，操作方便，清洗方便，清洁卫生，高有自动保护装置，当注射针碰到硬物时注射针随之抬起，不受损坏。

盐水注射机还能根据不同工艺调整速度与距离，压肉板间隙及注射压力，将腌渍液均匀连续地注入肉中，达到的注射效果。

盐水注射机的作用是将配制的盐水溶液机械注射到原料肉中，使盐水溶液在原料肉内部均匀分布，从根本上杜绝了人工注射不均匀和生产率低的现象，为缩短原料肉的腌制时间和保证制成品的色泽均匀一致打下了良好的基础。

诸城市华明食品机械有限公司位于山东省诸城市——山东半岛重要的交通枢纽。交利，环境优美。公司主要经营盐水注射机、真空滚揉机、斩拌机、液压灌肠机、冻肉绞肉机、真空拌馅机、烟熏炉、冻肉刨肉机、香肠扎线机、肉类嫩化机、巴氏杀菌机等盐水注射机产品特点：

1.盐水注射机是将盐水注入肉中充分腌渍，注入配制的水溶液的肉块能使肉质嫩化，松软，提高了肉质的品位和出品率。

2.可根据不同工艺要求，调整步进速度，山西盐水注射机，步进距离，压柔板间隙及注射压力，将腌渍液均匀连续地注入肉中，达到理想的注射效果。

盐水注射机多少钱-诸城华明机械(在线咨询)-山西盐水注射机由诸城市华明食品包装机械厂提供。诸城市华明食品包装机械厂有实力，信誉好，在山东 潍坊 的肉制品加工设备等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进诸城华明机械和您携手步入辉煌，共创美好未来！同时本公司还是从事绞肉机，冻肉绞肉机，鲜肉绞肉机的厂家，欢迎来电咨询。