

驴肉盐水注射机制造商

产品名称	驴肉盐水注射机制造商
公司名称	诸城市诚品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省诸城市龙都街道大七吉工业园
联系电话	13854406333

产品详情

使用注意事项

- 1 使用时，盐水箱不能空，否则盐水泵和密封垫
- 2 供冷却用的水管必须开着，使液压油温不超过60
- 3 永远不要在设备没有过滤器的情况下操作机器，盐水注射机工作时，盐水必须用其中一个过滤器工作，一旦这个过滤器满了，可以让盐水直接流到另一个干净的过滤器中，这样不必停机，便可清洗脏的过滤器。并注意，只要过滤器网格上一个小洞，就会引起针头堵塞，应该保证机器有好的过滤条件。
- 4 为了很好的注射，必须每天清洗针头。阻塞的针头在沸水中泡几分钟，用压缩空气反方向吹气。更换针头，不要忘记针头盖的复位，仔细检查针头是否完全进入位置。
- 5 工作完毕，盐水箱中盐水必须倒空。装满清水，将盐水泵的注射量调到zui顶端，运转十分钟，否则盐水在泵中干燥，引起密封垫损坏，循环泵堵塞。
- 6 拆卸护栅，针头必须停在上面。
- 7 清洗安全窗和塑料机器元件，不能用很热的水，因为热水使它们变形。
- 8 经常保持机盖和机门关阀，因为马达和液压活塞并非不锈钢制品，在含盐空气中，会降低它们的使用寿命。
- 9 永远不要把任何工具或物体放在传送带上，因为操作时会毁断针头。

诸城市诚品机械有限公司

腌腊制品的加工用到的设备有很多，其中前期的入味设备有：盐水注射机，滚揉机，也就是真空滚揉机。

下面是盐水注射机的图片和滚揉机的图片。

盐水注射机可根据不同工艺要求，猪肉盐水注射机，调整步进速度，步进距离，驴肉盐水注射机制造商，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zuiwan美的注射效果。

公司自创建以来，始终秉持"品质、信誉、创新、服务"的现代企业经营管理理念，猪肉盐水注射机价格，依靠日益完善的生产技术体系，严谨科学的品质管理体系及售后服务体系取悦于市场，并以此不断创造和发挥产品开发和企业管理优势。同时，公司也极为关注国内外同类行业发展趋势，学习同行业的先进技术，不断提高企业的技术含量，力求通过科技进步夯实企业可持续发展的基础。

诸城市诚品机械有限公司

全自动盐水注射机可将盐水及辅料配制的腌渍剂均匀的注射到肉块中，缩短了腌渍时间，大大提高了肉制品的口味及出成率。本机设计严谨，结构合理，操作简便，是肉制品加工过程中的理想设备。

用途范围广泛：可注射整鸡，整鸭，鱼肉，猪肉，牛羊肉等。常用的规格有48针，60针，80针，120针，163针，189针等。

本机采用不锈钢材料制作，设计严谨、结构合理、操作方便。送肉链条可全盘托出，清洗方便，针头排列为单针单管，设有自动保护装置，当注射针头碰到硬物时，注射针自动弹起，不受损坏，真正达到了注射的肉无死角。

驴肉盐水注射机制造商由诸城市诚品机械有限公司提供。诸城市诚品机械有限公司是从事“滚揉机,斩拌机,蔬菜清洗机,风干机,巴氏杀菌机,盐水注射机,”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：朱经理。同时本公司还是从事隧道式风干机，翻转式风干机，风干机流水线的厂家，欢迎来电咨询。