

# 淄博盐水注射机 自动盐水注射机 劲创机械

产品名称	淄博盐水注射机 自动盐水注射机 劲创机械
公司名称	诸城市劲创机械科技有限公司业务部
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市密州街道古城子工业团
联系电话	15610213262 15610213262

## 产品详情

盐水注射机使用流程分析。

盐水注射机是通过传送带驱动前进的肉块，盐水注射机价格，针向下移动，传送带停止运动，夹肉，连续注射，注射针成碎片和到达的时间设置，当针回程中间，传送带的肉开始前进，把肉运动来完成整个操作过程。

盐水注射机既可缩短腌渍时间，淄博盐水注射机，又使腌渍剂分布均匀，可将盐水及辅料配制的腌渍均匀地注射到肉块中；产品的设备安全，结构设计先进合理、性能稳定、可靠性高、生产能力强、噪声低、电气系统先进、技术含量高、故障率低、绝缘等级高、节能降耗、高起点等特点。

盐水注射机的工艺分析介绍。

可根据不同工艺要求，调整步进速度，步进距离，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。盐水注射机以其动力不同，自动盐水注射机，分为机械盐水注射机和气动盐水注射机，有一些盐水注射机根据工艺要求带上了变频功能。使盐水注射机，在肉制品加工领域的应用更加完善。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，提高了肉制品的品位和出品率。

盐水注射机其原理是通过带有的注射针将盐水注入大块产品中，使盐水更快渗透肉的整体，斩拌机盐水注射机，该设备通常搭配滚揉机一起使用，使用的条件是小于5厘米的可直接放进滚揉机进行滚揉腌渍，就可以达到腌制效果。厚度大于5厘米的建议使用这款盐水注射机两者相搭配，解决了产品的工艺时间和渗透不均匀的问题。

盐水注射机广泛应用于鸡鸭禽类、牛肉、猪肉、鱼肉、鸭胸、烤肉、火腿等从事肉食加工的食品企业。

淄博盐水注射机-自动盐水注射机-劲创机械(诚信商家)由诸城市劲创机械科技有限公司提供。诸城市劲创机械科技有限公司为客户提供“肉制品加工设备，油炸设备，杀菌设备，蒸煮搅拌设备，清洗设备”等业务，公司拥有“劲创”等品牌，专注于休闲食品加工设备等行业。，在诸城市密州街道古城子工业团的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：王劲东。