

云南盐水注射机 全自动盐水注射机 劲创机械

产品名称	云南盐水注射机 全自动盐水注射机 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

整机包括盐水泵采用SUS304不锈钢材质。单针单管设计，可带骨注射（设有自动保护装置，盐水注射机规格，当注射针碰到硬物时，注射针随之抬起，不受损坏；注射针可方便调节安装）。

如：牛肉、猪肉、驴肉等带骨肉排（肉纤维粗）注射针用4mm整鸡、整鸭及带皮的肉类注射针用3mm，鱼肉注射针用2.5mm

盐水注射机可注射带骨肉类、整鸡、整鸭、大块牛肉、牛排、鸡腿、鸡翅、等等，可根据物料的不同选择设备。

手动盐水注射机

为了使注射机和小肉块更加分离彻底，该设备设计了四层不同的过滤功能，自动盐水注射机，能及时把小肉块排出注射针的孔不被堵塞，便于更换。本系列注射压力可根据产品不同在0.1-0.8Mpa之间调整，压力表显示注射压力直观，方便。采用先进的变频型调速器，链条步进距离和步进速度及针头注射速度同步可调。本4枪平台手动注射机系列设有自动保护针头装置，注射针碰到硬物时可随之抬起，免受损坏。除了用于肉类加工外，通过更换针头还适用于鱼类、海参、禽类等产品的注射加工。

盐水注射机是为食品加工生产的设备，在制作肉制品时，可以使产品更好。那么盐水注射机要怎么使用呢？平时要如何养护？

- 1.对于传动部位，要在开机前加入润滑油，这样可以使设备正常运转。
- 2.把调好的放入车内，云南盐水注射机，并且料车放到注射的机身部位，再接好进水管。

3.设备启动后，全自动盐水注射机，要查看针头与链条的顺序。

4.工作结束后，要把盐水注射机的车内换成清水，并且要对针头进行清洗，冲洗链条，清洗后，料车与水泵的水都放干净。

云南盐水注射机-全自动盐水注射机-

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是山东 潍坊,休闲食品加工设备的见证者，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在劲创机械领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创劲创机械更加美好的未来。