

全自动肉制品盐水注射机

产品名称	全自动肉制品盐水注射机
公司名称	鑫时隆（山东）智能装备有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道密州东路与纵一路交叉口北50米路西（注册地址）
联系电话	13173145557

产品详情

简介：

本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柔软味鲜又能增加出口率口味。本机设计严谨，结构合理，操作简便。

特点:

一、采用双气缸为动力器，压缩空气为动力源，上下运动、输送带前移运动均采用气动结构，当针架向上升到顶点时，触动接近开关，滑阀换位输送带气缸起动，推动输送带前移，当输送机构气缸活塞杆伸出时，触动针架电磁阀换向开关，电磁阀通电换向，使针架气缸向下推动。针头插入肉块进行注射，此时注射泵正常工作，针和输送带都处于延时状态。

二、通过时间继电器，设定注释时间(延时时间的设定可按产品不同类型、不同需求、不同要求、注射量而定)，一般延时在5-6秒时注射率可达25-36%，延时时间设定可在3-15秒之间可调，延时时间到电磁阀复位，针架气缸向上回升针头离开肉块。

三、输送带向前推移，注射后的肉块经输送带送入前方容器内。如此往复，循环工作。

四、本机供液系统采用中压大流量供液泵。为方便清洗本机采用主机和水箱分离结构。

五、本机设有自动保护针头装置，注射针碰到硬物时，注射针会随之抬起，免受损坏。

可根据针头的设计，注射不同的产品，单针单管可进行带骨注射。