

手动盐水注射机 猪蹄猪肘子盐水注射嫩化机 鸡胸肉腌制入味机

产品名称	手动盐水注射机 猪蹄猪肘子盐水注射嫩化机 鸡胸肉腌制入味机
公司名称	诸城市硕光食品机械厂
价格	3000.00/台
规格参数	品牌:硕光 型号:手动8针 产地:山东诸城硕光食品机械厂
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道土墙工业园
联系电话	13335251831

产品详情

设备用途：

盐水注射机是将盐水注入肉中充分盐渍，注入配置的水溶液的肉块能使肉质嫩化，松软，提高了肉制品的品味和出品率。

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，将盐渍液均与连续地注入肉中，达到*理想的注射效果。

设备原理：

盐水注射机是将盐水及辅料注入肉中充分腌渍，注入配制的水溶液能使肉制嫩化、松软，提高度肉制品的品位和出品率。 可根据不同的工艺要求，调整步速度，步进距离，压肉板间隙及注射压力，将腌渍液均匀地注入肉中，达到理想的注射效果。 本机采用不锈钢材料制作，设计合理。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，当注射针头碰到硬和时，注射针自动弹起

, 不受损坏, 真正达到了注射的肉无死角。

设备参数 ;

型号	SYZ-4	SYZ-8
生产能力 (Kg/次)	250-300	400-500
功率 (KW)	0.75	0.75
注射率 (%)	20%-30%	20%-30%
注射针头 (支)	4	8
注射压力 (MPa)	0.1-0.4	0.1-0.4
外形尺寸 (mm)	655*455*665	750*680*880
重量 (Kg)	60	65

适用范围 :

盐水注射机广泛应用于肉食加工的食品企业, 是制作火腿、烤肉、酱肉、鸡类、鸭类、鹅类、牛肉等肉类制品的必选设备。盐水注射机是将盐水、淀粉、大豆蛋白及辅料注入肉中充分腌渍, 依靠先进的技术、利用机械装置将腌制剂通过注射针注入产品, 使之在全自动盐水注射机内均匀分布达到腌制、增加调味、保持肉食营养、强化口感的目的。