# 商用大型带骨注射机酱牛羊肉腌制机猪肘子腌制设备

| | |
|---|---|
| 产品名称 | 商用大型带骨注射机酱牛羊肉腌制机猪肘子腌制设备 |
| 公司名称 | 诸城市硕光食品机械厂 |
| 价格 | .00/件 |
| 规格参数 | 品牌:硕光<br>型号:48针 |
| 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

全自动盐水注射机 鱼类盐水加工机 鱼肉片注射机产品介绍：盐水鸡可将盐水及辅料配制的腌渍剂均匀的到肉块中，大大提高了肉制品的品位和出品率，用户可根据工艺要求，调节步进速度、步进距离、压肉板间隙及压力，将腌渍剂均匀、定量、连续的注入到物料中，设备设有自动通针功能，使堵针率为零。整机采用304不锈钢制作，设计严谨、结构合理，传动板可拆卸、清洁卫生、清洗方便，是火腿、培根、牛排、禽类等产品不可缺的加工设备。　琵琶腿、鸡腿、肘子、羊排、牛排这些带骨的产品如果采用传统人工腌制的化，入味速度慢，肉与骨头连接处腌制料进不去，针对这种情况公司研发了可以带骨注射的盐水注射机，能够解决这一问题。

该设备可带骨注射（设有自动保护装置，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）。注射针设计独特、排列合理，料水可均匀分布在肉块中，注射率可调，一次注射高可达100。根据注射产品的不同，注射针的粗细也不同。

全自动盐水注射机 鱼类盐水加工机 鱼肉片注射机

盐水注射机是一种工业腌制肉块的设备，使用盐水注射机加工的肉块可以使肉质嫩化松软，提高腌制肉品的品味和品质。盐水注射机自身强大的功能让它能够在行业中持续增长，设备采用不锈钢材料设计合理，结构严谨，操作方便，清洗方便，清洁卫生，配有自动保护装置，当注射针碰到硬物时注射针随之抬起，不受损坏。盐水注射机还能根据不同工艺调整速度与距离，压肉板间隙及注射压力，将腌渍液均匀连续地注入肉中，达到理想的注射效果。 盐水注射机图片：

全自动盐水注射机产品介绍：

① 本机采用优质不锈钢材料，选用不锈钢泵，设计合理，维护容易。

② 为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，能及时把小肉块排出注射液

以外，有效地保证了注射不被堵塞。

③传动链条可拆卸，清洗方便，针头拆装容易，便于更换。

全自动盐水注射机产品特点：

1.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，提高了肉质的品位和出品率。

2.可根据不同工艺要求，调整步进速度，步进距离，压柔板间隙及注射压力，将腌渍液均匀连续地注入肉中，达到*理想的注射效果。