

鸡腿盐水注射机 白条鸡淀粉注射机

| | |
|------|--------------------------------|
| 产品名称 | 鸡腿盐水注射机 白条鸡淀粉注射机 |
| 公司名称 | 山东诸城科盛食品机械有限公司 |
| 价格 | 22000.00/台 |
| 规格参数 | 品牌:科盛 型号:ZYZ-48 功率:4.1kw |
| 公司地址 | 诸城市西外环中段 |
| 联系电话 | 18366562138 |

产品详情

盐水注射机可将盐水及辅料配制的腌制液注入肉块中，再通过真空滚揉使料液充分腌渍，渗透，可疏松肌肉组织结构，有利于肌球蛋白溶出，并且由于添加剂对原料肉离子强度的增强作用和蛋白等特点的调整作用，注入配制的水溶液能使肉质嫩化、松软，从而提高了肉制品的出品率和改善肉制品的嫩度和口感。

可根据不同工艺要求，通过调节步进速度、步进距离、压肉板间隙及注射压力，将腌渍液定量、均匀、连续地注入产品中，从而实现产品的最佳注射效果。

本机采用不锈钢材料制作，设计严谨、结构合理、操作方便。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，当注射针头碰到硬物时，注射针自动弹起，不受损坏，真正达到了注射的肉无死角。

诸城科盛机械厂专业制造肉制品加工成套设备，产品有真空滚揉机系列、机械带骨盐水注射机系列、高速斩拌机系列、真空定量灌肠机系列、多功能丸子机系列、拌馅机系列、搅肉机系列、刨肉机系列、香肠纽结系列、气动铝丝封口机系列、肉料车等。我公司是集开发、设计、制造、销售为一体的现代化企业。同时还可提供肉制品实验室用小型实验设备。提供肉制品工艺师，工艺配方，并负责设备的安装，调试，维修等。产品价格实惠，质量保证，以用户满意作为质量标准。欢迎电询，洽谈合作。