# 注射机，盐水注射机，不锈钢盐水注射机，食品注射剂

| | |
|---|---|
| 产品名称 | 注射机，盐水注射机，不锈钢盐水注射机，食品注射剂 |
| 公司名称 | 荥阳市民生食品机械厂 |
| 价格 | 26000.00/台 |
| 规格参数 | 品牌:民生<br>型号:自动80针盐水注射机<br>功率(kw) :4.7 |
| 公司地址 | 荥阳市乔楼镇塔山南路沈洼村 |
| 联系电话 | 18538237796 |

# 产品详情

**盐水注射机产品说明：**

盐水注射机是将盐水及辅料通过盐水注射，真空滚揉，注入肉中的料液充分腌渍，渗透，疏松肌肉组织结构，有利于肌球蛋白溶出，并且用于添加剂对原料肉离子强度的增强作用和蛋白等调整作用，注入配合的水溶度能使肉质嫩化，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，调整步进速度，步进距离，压肉板间隙及注射压力，将腌渍液均匀连续地注入肉体，达到最理想的注射效果。　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，设有字动保护装置，当注射针头碰到硬物时，注射针就自动弹起，不受损坏，达到真正注射的肉无死角。

**盐水注射机产品特点：**　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、传动链条可拆卸，清洗方便，针头拆装容易，便于更换。
3、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。

4、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。

5、设有料水过滤器，使料水循环过程不会堵塞盐水泵。循环系统设有稳压蓄能装置，保证注射压力稳定。　6、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，能及时把小肉块排除注射液以外，有效地保证了注射针孔不被堵塞，

7、采用变频型调速器，链条步进距离和步进速度及针头注射速度同步可调。
8、除用于肉类加工外，通过更换针头还成功应用于鱼类、海参、禽类等产品的注射加工。

**盐水注射机工作原理：** 本机采用双速电机为动力源，凸轮与摇臂配合，带动针架上下传动，当针架下降时，盐水阀自动开启开始注射当针架上升时盐水阀自动关闭，注射的肉通过退料板退 掉，同时输送带通过机械传动前移，注射后的肉块经输送带送入前方溶器内。以此往复，循环工作。本机可带骨注射（设有自动保护装置，当注射针碰到硬物时，注 射针随之抬起，针不受损坏，注射针可调节安装）。注射针设计独特.排列合理.单管单针，可使肉产品不受损坏，料水可均匀分布在肉块中，注射率可调，一次注射最高可达100%。

联系方式：15890004275；18538237796

| 盐水注射机相关技术参数 | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 型号 | 生产能力（kg/h） | 功率(kw) | 注射率 | 注射针头(支) | 注射压力(mpa) | 注射次数(次/min) | 步进速度(m/min) | 外形尺寸(mm) |
| yz-80 | 600-800 | 4.7 | 30%-40% | 80 | 0.4-0.7 | 15-40 | 40-70 | 1450*770*1800 |
| syz-8 | 400-500 | 0.75 | 20%-30% | 8 | 0.1-0.4 | 15-40 | | 750*680*880 |