

# 全自动盐水注射机、肉类海鲜注射机、注射机厂家

产品名称	全自动盐水注射机、肉类海鲜注射机、注射机厂家
公司名称	诸城市瑞和食品机械有限公司
价格	29800.00/台
规格参数	品牌:瑞和祥 型号:48针盐水注射机 功率:2.6
公司地址	山东省诸城市朱家村工业园
联系电话	13656366399 13656366399

## 产品详情

诸城市瑞和食品机械有限公司，是专业从事肉类加工机械开发、设计、制造、销售于一体的企业，经过不懈努力，瑞和食品机械已成为肉食加工机械行业具有较强竞争能力的制造商之一。

公司恪守“信誉是企业的根本，质量是企业的生命”的经营理念，在行业中拥有极好的信誉和较高的市场占有率。主要产品有：烟熏炉、斩拌机、滚揉机、绞肉机、拌馅机、盐水注射机、肉丸流水线等肉类加工设备及蔬菜清洗机、风干机、巴氏杀菌机、蒸煮机、解冻机、输送流水线、食品油炸流水线等单机产品及成套流水线，可广泛应用于肉类、水产品、速冻食品、罐头食品、调理食品等诸多行业。

“倾听客户的声音”是瑞和公司的首要事情，客户需求是我们持续改进的动力。我们坚持不懈努力为客户提供优质的产品和出色的服务，从最初的咨询、设计到安装、调试、培训，我们力争从各个方面满足客户的需求。

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快速腌制、增加调味、保持肉食营养、强化口感的目的。盐水注射机通过带有针孔的注射针将盐水槽内盐水注入大块产品中，使盐水更快渗透产品整体。盐水注射机通常搭配滚揉机一起使用，盐水注射机减少了产品滚揉的工艺时间，滚揉机解决了盐水注射机注射后盐水渗透不均匀的问题，两者相辅相成。

盐水注射机简介：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，能及时把小肉块排除注射液以外，有效地保证了注射针孔不被堵塞，传动链条可拆卸，清洗方便，针头拆装容易，便于更换。

3.本机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。

5.本机设有自动保护枕头装置，注射针碰到硬物时可随之抬起，免受损坏。

6.本设备除用于肉类加工外，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