

盐水注射机IR112

产品名称	盐水注射机IR112
公司名称	北京希恩机械设备有限公司武汉分公司
价格	面议
规格参数	品牌:RUHLE 型号:IR 112
公司地址	湖北省武汉市江夏区高新六路长咀工业园光电谷A-101
联系电话	13296567660

产品详情

盐水注射机IR 112

概述：

机器装备触摸屏，操作方便快捷，实现自动化控制。

可完成带骨或去骨的肉类等各种肉类产品的腌制、调味、上色以及嫩化工艺

适合于工业化的加工厂。

机器装备112只单针

可用于注射整鸡、带骨或去骨的鸡块。

特性：

112只单针

针头、传送带、泵和压力调节装置均单独控制

9个电脑控制单元通过编程实现了从准备到完成非常精确的调制过程，没有任何缺陷。

由于精确计量可以发现自身错误并自动立即改正，将信息传递给操作人员。

独特的断筋装置，带有斜角刀，在注射之后切入肉和肌腱的内部，使得肉变得更柔嫩。

蛋白和调料块被再次压碎并混合

盐水混合器保证加工全过程始终有均匀混合的盐水，可存储40L盐水

全自动的注射控制系统，传送带速度可调，满足不同生产要求

实现了统一的调制效果和质量，满足长时间工作要求。

带有转鼓的过滤器将盐水中不允许进入注射针的杂质进行过滤。

整个系统方便移动和接入，最少的盐水消耗，增加工作效率

全自动控制的手推车料箱提升系统，节省上料时间和人工

机身全不锈钢制造，耐腐蚀

符合CE认证标志，GS-Certificate证书

Ø 特点:

带自动对话信息的故障诊断系统，可以显示：

没有盐水 安全过滤装置堵塞 注射针堵塞 安全开关启动 盖子打开

传送带700mm，装载区大

每分钟注射次数最大80次，上下行程5-80mm连续可调

准确调整压力，从1-6巴，连续可调，精确控制

只在接触肉时，注射针才会打开注射盐水

准确的注射量，不会注射进空气和泡沫

机器加工能力大，允许在低压下工作

无论是在全载还是处理少量产品，都能达到 $\pm 1\%$ 的注射量

坚固耐用

传送带的拆卸简单无需工具

维修率低

高质量的注射针，使用寿命长

清洗和操作方便

Ø 技术参数：

传送带有效宽度/通过宽度:700 mm

注射产品高度可达: 200 mm

每分钟的注射次数:20-80次

泵注射压力:1 - 6.0 bar

每次的注射量:5% - 70% (需根据产品类型和注射液确定)

注射量:2000-3000Kg/h

电源:380V/50Hz

功率 : 14.7Kw

机器尺寸:2100 × 1100 × 2200mm

机器重量:1200Kg