

鼎鸿牌盐水注射机 烤鸡盐水注射机 带骨肉类腌渍机

产品名称	鼎鸿牌盐水注射机 烤鸡盐水注射机 带骨肉类腌渍机
公司名称	诸城市鼎鸿机械有限公司
价格	23500.00/台
规格参数	品牌:鼎鸿 型号:QYS-80针 材质:不锈钢
公司地址	诸城市人民东路
联系电话	13465656880

产品详情

猪腿盐水注射机,板鸭盐水注射机,酱香鸭盐水注射机,腊肉盐水注射设有自动保护系统,注射针碰到硬物时可自动抬起,不受损坏,可带骨注射。主机采用304不锈钢制作,符合HACCP卫生标准,配有气动通针系统,不锈钢注射泵,注射迅速,注射率高,操作简单,清洗方便。本机采用单针单管设计,永无堵塞。本机一次注射量高可达30%,是必不可缺的肉制品加工设备。

猪腿盐水注射机,板鸭盐水注射机,酱香鸭盐水注射机,腊肉盐水注射可将盐水、大豆蛋白、淀粉、脂肪等辅料均匀的注入肉中,充分的渗透、腌渍,疏松肌肉的结构组织,使肉块的肉质嫩化、松软,提高肉制品的口味,增加肉制品的出品率。是必不可缺的肉制品加工设备。诸城鼎鸿机械 盐水注射机

盐水注射机使用方法：

- 1、使用前先清水将设备全部清洗干净。
- 2、将注射用液体置于料缸内备用。
- 3、将肉自入料处放入链条上,出料处放置料车接料。

- 4、 开启注射泵，顺次开启注射开关。
- 5、 按要求将块肉均匀自入口处摆放。
- 6、 注射结束，以清水将设备清洗干净，以备下次使用。

盐水注射机注意事项：

- 1、 在工作时若需调节或维修，一定要做到断电操作。
- 2、 注射液体必须经滤网入料缸，以防杂物进入泵内以至进入针头内，造成损泵或堵针。
- 3、 工作过程中如发现管路中有漏液现象，应立即停电并进行处理。
- 4、 每班次工作完毕清洗时应检查注射针头有无堵塞现象，若有应及时处理。
- 5、 摆放肉块时，严禁用手伸入输送带深部，以防发生危险。
- 6、 配制注射液时，如加入卡拉胶、蛋白以及其他添加剂，必须搅拌均匀，不得有颗粒存在，否则容易堵塞注射针孔。
- 7、 盐水泵禁止无水空转。
- 8、 机器使用结束后应及时清洗。