

鼎鸿牌马肉盐水注射机 兔肉淀粉注射机 鸡鸭带骨注射机

产品名称	鼎鸿牌马肉盐水注射机 兔肉淀粉注射机 鸡鸭带骨注射机
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:80针盐水注射机 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

设备介绍：

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。盐水注射机价格合理，盐水注射机厂家直接面向客户销售，减少了中间商额外差价，客户花费更少。

盐水注射机适用于火腿肠、肉丸、肉串、卤制品、禽类深加工、油炸、泡酱、泡椒风味、牛肉干、禽蛋、麻辣、休闲等食品生产。

二、产品说明：

全自动盐水注射机 肉类盐水注射机由三组可拆卸的格条支撑。注射针采用弹簧控制，真正能够达到带骨注射。注射压力、注射率、步进距离和速度，可根据注射物料大小以及被注射物的组织结构，任意调整，能够达到理想的注射效果。

盐水注射机，全自动盐水注射机厂家主要应用于各种肉制品的快速入味，通过针注射到肉内，达到快速入味的一款设备。使肉质嫩化、松软、不仅缩短了腌渍时间，而且大大提高了肉制品的口味及出品率。盐水注射机采用齿形步进送料，步距准确，肉料由三组可拆卸的格条支撑，注射针采用弹簧控制，真正能够达到带骨注射。注射压力、注射率、步进距离和速度，可根据注射物料大小以及被注射物的组织结构，可任意调整，能够达到理想的注射效果。另外，该机为防止针头堵塞采用四级过滤，操作简单，维修方便，是肉食加工的理想设备。盐水注射机，全自动盐水注射机厂家整机采用304不锈钢制做而成，注射针采用单针单管，独立弹簧设计，遇到骨肉可以自动弹回，保证针头不备损伤，延长设备使用寿命。