

# 牛排牛扒腌制盐水注射机，扒鸡注射机

|      |                           |
|------|---------------------------|
| 产品名称 | 牛排牛扒腌制盐水注射机，扒鸡注射机         |
| 公司名称 | 诸城市众乐包装科技有限公司             |
| 价格   | 300.00/台                  |
| 规格参数 | 品牌:泰昌<br>型号:40针<br>产地:诸城市 |
| 公司地址 | 山东省潍坊市诸城市桃林镇董家庄子工业园       |
| 联系电话 | 0536-5839150 15265673053  |

## 产品详情

牛排牛扒腌制盐水注射机，扒鸡注射机，肉类家禽盐水腌制设备，鳕鱼金枪鱼专用盐水注射机，不锈钢鸡鸭鹅嫩化机器，整机完全采用不锈钢材料，清洁卫生，是肉制品行业不可缺少的设备。当链带转动时针头将配好的辅料往原料肉里挤压，使肉体蛋白质分解成水溶性蛋白，易被人体吸收。同时能使添加剂（淀粉等）与肉体蛋白质互为溶合，扒鸡注射机以达到肉质变嫩、口感好、成品出率高的目的。链带的转停运行均有按钮或变频器自动控制，如配置变频器可根据实际工艺需要调节设定链带的运行速度。

分类：

牛排牛扒腌制盐水注射机以其动力不同，分为机械盐水注射机和气动盐水注射机，有一些盐水注射机根据工艺要求带上了变频功能。使盐水注射机，在肉制品加工领域的应用更加完善。本机采用不锈钢材料设计合理，结构严谨，操作方便，清洗方便，清洁卫生，扒鸡注射机高有自动保护装置，当注射针碰到硬物时注射针随之抬起，不受损坏。

### 牛排牛扒腌制盐水注射机使用方法

- 1、机器在使用前，应用清水洗干净，并空载运转五分钟，以便清各部件在加工过程中残余的非洁净物，并检查各转动部件、水泵是否正常工作。确信各部件工作正常后方可加料，加料完毕后打开水泵,按动按钮开始工作;变频调速式可通过旋转调速旋钮来调整设备运行的速度。
- 2、按工艺规定设定链带运行速度(此项只针对变频配置)，打开水泵，按下注射按钮，即可自动开始注射工作。扒鸡注射机速度的调整由面板上的旋钮控制，向右变频变大，反之则小（范围在25~60Hz）。
- 3、每次注射工作结束后，须用清水冲洗干净，并定期拆下链带，放尽污水，以保证设备内不存残留物。