

## 牛肉盐水注射机，小型自动带骨盐水注射机器

|      |                           |
|------|---------------------------|
| 产品名称 | 牛肉盐水注射机，小型自动带骨盐水注射机器      |
| 公司名称 | 诸城市众乐包装科技有限公司             |
| 价格   | 200.00/台                  |
| 规格参数 | 品牌:泰昌<br>型号:80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

牛肉盐水注射机，小型自动带骨盐水注射机器，带骨羊腿注射机，肉制腌制加速器，可疏松肌肉组织结构，有利于肌球蛋白溶出，并且由于添加剂对原料肉离子强度的增强作用和蛋白等特点的调整作用，注入配制的水溶液能使肉质嫩化、松软，小型自动带骨盐水注射机器从而提高了肉制品的出品率和改善肉制品的嫩度和口感。

牛肉盐水注射机工作原理：

80针自动盐水注射机高压注射原理进行工作。盐水注射机可将盐水及辅料配制的腌制均匀地注射到肉块中，既可缩短腌制时间，又使腌渍剂分布均匀，大大提高了肉制品的品味和出品率。该设备清洗方便，结构合理，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。同时能使添加料（淀粉等）与肉体蛋白质互为溶合，小型自动带骨盐水注射机器以达到肉质变嫩、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。

牛肉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，小型自动带骨盐水注射机器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。