

猪肉盐水注射机，猪肉嫩化机器

产品名称	猪肉盐水注射机，猪肉嫩化机器
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:泰运 规格:48针 产地:山东诸城市
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

猪肉盐水注射机，猪肉嫩化机器他那边主要是做鸭爪的，现在做牛肉加工跟部队对接要求很严格，蛋白质和脂肪不达标，准备盐水注射大豆蛋白卡拉胶等比较粘稠，可以么，可以的，建议配上滚揉机，说都有也都是在诸城买的还有杀菌锅等，开始他联系咱们家以为是邢台的；说对咱们诸城的设备质量还是认可的，然后问你这边还有什么设备，咱们酱肉，肉干，香肠，猪肉嫩化机器丸子这些生产线都有的，问切丁机要切割3*3公分的有，让给发视频他那边看一下。

猪肉盐水注射机特点：

- 1、采用欧洲技术。整机包括盐水泵采用SUS304不锈钢材质。符合HACCP卫生标准。
 - 2、猪肉嫩化机器可带骨注射（设有自动保护装置，当注射针碰到硬物时，注射针随之抬起，不受损坏；注射针可方便调节安装）。注射针设计独特、排列合理，料水可均匀分布在肉块中，注射率可调，一次注射高可达百。
 - 3、输送带可方便地拉出清洗，符合人性化设计理念。
- 电器箱为分体安装，可有效地避免电器受潮。
- 4、设有四层料水过滤器，使料水循环过程不会堵塞盐水泵。循环系统设有稳压蓄能装置，保证注射压力稳定。
 - 5、输送带设计合理，可满足对小肉块和大肉块的注射。

猪肉盐水注射机采用不锈钢材料制作，设计严谨、结构合理、操作方便。送肉链条可全盘托出，清洗方

便，针头排列为单针单管，设有自动保护装置，当注射针头碰到硬物时，注射针自动弹起，不受损坏，真正达到了注射的肉无死角。