

牛肉盐水注射机使用范围

产品名称	牛肉盐水注射机使用范围
公司名称	诸城市汇品机械有限公司
价格	1.00/台
规格参数	诸城汇品:80针 80针:120针 诸城:128针
公司地址	诸城市汇品机械有限公司
联系电话	13793637185

产品详情

[牛肉盐水注射机](#)

是将盐水及辅料注入肉中充分腌渍，注入配制的水溶液的肉块能使肉质嫩化、松软、提高了肉制品的品位和出品率。

可根据不同工艺要求，调整步进速度，步进距离，压肉板间隙及注射压力，将腌渍液均匀连续地注入肉中，达到理想的注射效果。

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。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。

牛肉盐水注射机适用范围

盐水注射机广泛用于肉食品加工、调理品加工、海产品加工、鱼肉蛋白注射等。

该盐水注射机带有四层过滤功能，在加工过程中起到了良好的循环作用，减免了针头堵塞现象增加了加工速度和料液注入的均匀度，从而提高了产量。

该机还具有带骨注射感应功能，当遇到骨头时，只有遇到骨头的那针头会停止注射，其他针头正常加工运作，当骨头过去后会自动进行加工运转。

使用注射机，是产品肉质嫩化、松软、不仅缩短了加工时间也从而提高了产品的成品率，口味腌制更均匀并增加产量。

诸城市汇品机械生产的盐水注射可根据客户提供的产量、物料的不同加工定做设备，80针的盐水注射机是一台一机多用的设备，可注射：大块牛肉、牛排、猪肉、鸡胸肉、整鸡、整鸭等等，尤其对带骨都可以注射，盐水注射机可以与真空滚揉机配套使用效果会更好。