

盐水注射机 诸城瑞恒机械 二手盐水注射机

产品名称	盐水注射机 诸城瑞恒机械 二手盐水注射机
公司名称	诸城市瑞恒食品机械厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省诸城市人民医院西2.5公里路北（壳牌加油站东临）
联系电话	13793650300 13793650300

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市瑞恒食品机械厂

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，盐水注射机，真正达到了注射的肉无死角。

盐水注射机结构合理，结构严谨，操作方便，易清洗，清洁卫生，配有自动保护装置，当注射针头碰到硬物时注射针随之弹起，不受损坏。是生产火腿肉，烤肉，牛肉，鸡，鸭等主要设备，在肉中注射混合盐水的一种专用设备，各种肉经过盐水混合液注射均匀渗透，柔软味鲜，又能增加出品率。

肉制品加工企业注重的是产品品质与口感的结合，现代化加工设备具有很高的技术水平，结合多年经验在其中，全自动盐水注射机作用表现在哪呢？

盐水注射机可将盐水及辅料配制的腌渍剂均匀地注射到肉块中，二手盐水注射机，既可缩短腌渍时间，又使腌渍剂分布均匀，大大提高了肉制品的品味和出品率。用户可根据工艺要求，将腌渍液定量、均匀、连续地注入肉中，从而实现产品的佳腌渍及注射效果。本机设计严谨、结构合理、操作简便、清洁

卫生，80针盐水注射机，传动链板可拆卸，清洗方便，是肉制品加工企业必不可少的设备。

全自动盐水注射机是一款专业肉制品加工设备，可以把各种辅料均匀的注射到肉中，提高了肉制品的品味和质量。

控制盐水和原料肉的温度

温度是影响肉类食品货架期的最重要的环境因素，低温不仅可以控制腐微生物的繁殖，而且可以大大降低因脂肪氧化而导致产品的质量下降的化学反应的速度，因此盐水温度一般控制在5摄氏度以下，原料肉的温度控制在6摄氏度以下。

卫生管理

盐水注射机应随时保持清洁，不清洁的输送带，肉类工业针头，针头导块严重污染肉块，并导致微生物的污染，降低产品的质量和货架期。因此每次注射结束后应彻底清洗设备和盐水容器，减少肉料被微生物污染的每个因素。

盐水注射机-诸城瑞恒机械-二手盐水注射机由诸城市瑞恒食品机械厂提供。行路致远，砥砺前行。诸城市瑞恒食品机械厂（www.zcruiheng.cn）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为肉制品加工设备较具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!