

重庆牛肉制品盐水注射机 诸城瑞恒机械厂

产品名称	重庆牛肉制品盐水注射机 诸城瑞恒机械厂
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

盐水注射机通过对将盐水等水溶液对食品进行均匀腌渍，改变食品内部结构，使之嫩化、松软，提高口感，增强出品率完成设备使命。

与普通的盐水注射机一样，全自动盐水注射机是将盐水及辅料注入肉中充分腌渍，注入配制的水溶液能使肉质嫩化、松软、提高了肉制品的品位和出品率。

本设备的区别优势特点，是我们本款设备的极具欢迎力的主要原因之一。除了拥有普通此类设备的的功能之外，还能够更大程度的节省设备运转成本，提高效率，为使用本设备的厂家提供更大的利润。

肉类、豆类食品腌渍设备全自动盐水注射机是在盐水注射工艺基础上研制生产出的全自动机械腌渍设备，本腌渍设备的工作原理是怎样的呢？接下来，我们为各新老顾客介绍相关信息，为您的设备使用提供便利。

1、本机采用优质不锈钢材料，选用不锈钢泵，设计合理，重庆牛肉制品盐水注射机，维护容易。

2、为使注射机和小肉块更加分离彻底，该设备设计了四层不同的过滤功能，能及时把小肉块排除注射以外，有效地保证了注射针孔不被堵塞，牛肉制品盐水注射机生产厂家，传动链条可拆卸，清洗方便，针头拆装容易，便于更换。

3、本机注射压力可根据产品不同在0.1-0.8MPa之间调整，压力表显示注射压力直观，牛肉制品盐水注射机报价，方便。

4、本机采用变频型调速器，牛肉制品盐水注射机生产，链条步进距离和步进速度及针头注射速度同步可调。

5、本机设有自动保护枕头装置，注射针碰到硬物时可随之抬起，免受损坏。

6、本设备除用于肉类加工外，通过更换针头还成功应用于鱼类，海参，禽类等产品的注射加工。

我们的产品质量优良，工艺技术稳定娴熟，是食品行业的优良设备。

盐水注射机广泛用于食品加工领域，它包括箱形机架、物料传输机构、注液机构，其特点是，盐水注射机物料传输机构由铰接在机架内的翻板及控制该翻板上下转动的连动杠杆系统构成，全自动盐水注射机翻板上转时，与机架的壁板间构成储料小箱，下转时能使该箱底开启，使箱内物料从其上输出；盐水注射机小箱的壁板上设置进料口及注液机构注射针头插入孔。盐水注射机具有结构简单，制造成本低等优点。

重庆牛肉制品盐水注射机-诸城瑞恒机械厂由诸城市瑞恒食品机械厂提供。诸城市瑞恒食品机械厂（www.zcruiheng.cn）拥有很好的服务和产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！