

肉类盐水注射机 正康食品机械 实验室肉类盐水注射机

产品名称	肉类盐水注射机 正康食品机械 实验室肉类盐水注射机
公司名称	诸城市正康食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市西外环中段
联系电话	13869639905

产品详情

肉类盐水注射机的优点

肉类盐水注射机的优点

本机采用优质不锈钢材料，选用不锈钢泵，设计合理，维护容易。

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，连续式肉类盐水注射机，能及时把小肉块排出，实验室肉类盐水注射机，有效地保证了注射不被堵塞。

传动链条可拆卸，清洗方便，针头拆装容易，便于更换。

- 1.循环系统设有稳压能装置，保证注射压力稳定。
- 2.输送带设计合理，可方便的拉出清洗，符合人性化设计理念。
- 3.也可满足对小肉块的注射。电器箱为分体安装，可有效地避免电器受潮。

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市正康食品机械有限公司

肉类盐水注射机的特点

肉类盐水注射机产品特点：

盐水注射机采用欧洲技术。整机包括盐水泵采用SUS304不锈钢材质。符合卫生标准。

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，肉类盐水注射机，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，注射可达100%。

输送带可方便地拉出清洗，全自动肉类盐水注射机，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。

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。

输送带设计合理，可满足对小肉块和大肉块的注射。

盐水注射机是将盐水注入肉中充分腌渍，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的效果，盐水注射机适用于各种肉制品的腌制，如鸡、鸭、鹅、羊肉、牛肉、鱼肉、肘子，可带骨头注射。

盐水注射机是将盐水、淀粉、大豆蛋白及辅料注入肉中充分腌渍，依靠先进的技术、利用机械装置将腌制剂通过注射针注入产品，使之在全自动盐水注射机内均匀分布达到快速腌制、增加调味、保持肉食营养、强化口感的目的。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。

肉类盐水注射机 肉类盐水注射机-正康食品机械-实验室肉类盐水注射机由诸城市正康食品机械有限公司提供。诸城市正康食品机械有限公司（www.zczhengkang.com）实力雄厚，信誉可靠，在山东潍坊的果蔬加工设备等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领正康食品机械和您携手步入辉煌，共创美好未来！同时本公司（www.guoshuyazhaji.com）还是从事液压压榨机，蔬菜压榨机，酒糟压榨机的厂家，欢迎来电咨询。