

里脊肉不锈钢盐水注射机 诸城利特机械公司

产品名称	里脊肉不锈钢盐水注射机 诸城利特机械公司
公司名称	诸城市利特食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道土墙工业园（注册地址）
联系电话	13562623537

产品详情

卤肉注射机配置

采用德力西，里脊肉不锈钢盐水注射机价格，正泰电器。注射行程180mm。链条宽度：580mm，入料口585mm。可以注射带骨鸡肉、牛肉、猪肉、鸭肉、鱼肉等。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）。注射范围均匀压力一致，方便注射针拆卸，机器配装通针器，便于注射针的拆装清洗。注射压力：2-5公斤（变频调节）可调，利用变频器准确控制注射压力和注射量，稳定工艺要求的注射量。注射率：一次注射率：带骨鸡腿肉60-85%，鸡肉80-100%。里脊肉不锈钢盐水注射机，里脊肉不锈钢盐水注射机，里脊肉不锈钢盐水注射机价格

牛肉自动盐水注射机

特征：

- 1.采用欧洲技术。整个机器包括一个由SUS304不锈钢制成的盐水泵。符合HACCP卫生标准。
- 2，可注射骨头（带有自动保护装置，当注射针头碰到坚硬的物体时，注射针头将被提起，无损坏；注射针头可轻松调节安装，针头设计独特，排列方式是合理的，水可以均匀地分布在肉中，里脊肉不锈钢盐水注射机多少钱，注射速度可调，一次注射可达到99%。
- 3，符合人性化设计理念，可以轻松拉出并清洁传送带。
- 4.电器箱是分开安装的，可以有效防止电器受潮。

5.有一个四层滤水器，以防止盐水泵在水循环过程中被阻塞。循环系统配备有可调节的储能装置，里脊肉不锈钢盐水注射机哪家做得好，以确保稳定的喷射压力。

6.传送带的设计可满足小肉块和大肉块的注入。

盐水注射机是我公司科技人员根据国内市场需求，研制的出品率较高的注射机，该机结构合理，操作方便，易清洗，是生产肉类产品（西式火腿、牛羊猪肉、鸡鸭鹅等带骨类等）的重要工序——在肉中注射混合盐水的专用设备，肉类经过盐水混合液注射均匀渗透，柔软味鲜又能增加出品率。

采用进口注射泵头，达到注射腌制效果，并能保证泵的使用寿命。采用品牌电气系统，防水控制按钮，让您的电气操作得心应手。里脊肉不锈钢盐水注射机，里脊肉不锈钢盐水注射机价格

里脊肉不锈钢盐水注射机-诸城市利特机械公司由诸城市利特食品机械有限公司提供。行路致远，砥砺前行。诸城市利特食品机械有限公司（www.zcltjx.net）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为果蔬加工设备具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!同时本公司（www.bpyszsj.com）还是从事盐水注射机，肉类注射机，大型盐水注射机的厂家，欢迎来电咨询。