

瑞和食品机械 盐水断针一体机报价 福建盐水断针一体机

产品名称	瑞和食品机械 盐水断针一体机报价 福建盐水断针一体机
公司名称	诸城市瑞和食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省诸城市朱家村工业园
联系电话	13656366399 13656366399

产品详情

开启盐水注射机，盐水断针一体机报价，输送带带动肉块向前移动，同时注射针向下移动至中点，这时输送带便停止了运动，在压板压住肉块时，注射开始连续注水。当达到设定时间后注射针返回到行程中点，同时盐水注射机的输送带开始带动向前移动，该过程是一个循环的过程。根据不同的工艺要求进行对步进速度、步进距离、压肉板间隙和注射压力等的调整，将腌渍液均匀连续的注入产品中，便得到不同的注射效果。通过步进速度和注液压力的调整，便能够调节注液量。举个例子，当需要较大的注液量时，将注液压力旋钮旋至高的档位，这时的注液压力达到了高；反之，将旋钮调至低的档位，福建盐水断针一体机，降低步进速度，延长注液时间，可获得较大的注液量。另外操作人员还可通过调节注液压力控制具体注液量的多与少。

本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，真正达到了注射的肉无死角。

盐水注射机是将盐水注入肉中充分腌渍，盐水断针一体机规格，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。

盐水注射机工作原理，首先我们介绍一下该设备的作用，盐水注射机是样盐水侏儒肉粽进行充分的腌制，注入配置的水溶液的肉块是肉质更加的嫩滑，松软，提高了肉制品的品味和出品率。还可以根据不同的技术要求，调整步进的速度和步进的距离，盐水断针一体机质量，压肉板间隙以及注射压力将腌制液均匀连续地侏儒肉中，达到最为理想的注射效果。

盐水注射机采用不锈钢材料设计合理，结构严谨，操作方便，清洗方便，清洁为生，有着不错的自动保护装置，当注射针碰到硬物时注射针随之会抬起，不会受到损坏。

诸城市瑞和食品机械有限公司，是专业从事肉类加工机械开发、设计、制造、销售于一体的企业，经过不懈努力，瑞和食品机械已成为肉食加工机械行业具有较强竞争能力的制造商之一。

瑞和食品机械(图)-盐水断针一体机报价-福建盐水断针一体机由诸城市瑞和食品机械有限公司提供。瑞和食品机械(图)-盐水断针一体机报价-福建盐水断针一体机是诸城市瑞和食品机械有限公司(www.ruihejixie.net) 今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：李经理。