

牛排注射机 瑞和食品机械 菏泽盐水注射机

产品名称	牛排注射机 瑞和食品机械 菏泽盐水注射机
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

盐水注射机采用优质不锈钢SUS304制作，选用不锈钢泵，设计严谨、结构合理、操作便捷安全、易于清洗，是肉制品加工企业不可缺少的设备之一。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。

盐水注射机采用变频调速器，链条步进距离和步进速度及针头注射速度同步可调，盐水注射机设有自动保护针头装置，注射针碰到硬物时可随之抬起免受破坏。

盐水注射机在使用时有很多操作规范需要遵守。

第1在其运行之前，需要做一些检查，首先是盐水槽内的水温不可以超过45度。配置好的盐水要通过过滤网灌入槽内。任何情况下都不可以强行的拨针头，以免会使盐水注射机的活塞损坏。

第二要注意检查盐水管道和缩机管道链接是不是牢靠。检查电源线表面是否有破损，是不是正常链接。各安全开关，控制按钮是否完好，各安全门是否关闭到位。

盐水注射机参数及配置如下：

- 1、盐水注射机架体采用不锈钢板，厚度：3mm。
- 2、采用不锈钢多级叶轮泵两台。（电机4.4KW）。
- 3、盐水注射机单针注射240针头，注射压力:1.0—5Mpa(可调)。
- 4、生产能力：1600—2200kg/h。

盐水注射机在使用中该怎样维护与保养呢？

- 1、先将调好的料汁，菏泽盐水注射机，经过滤网，倒入料车中。然后将料车推入机身腹部接通水泵进水管。接通电源。
- 2、再检查机器运转是否正常。正常运转是指：当输送带往前走时，针往下走。
- 3、运转正常之后就可以注射。（注射前先开慢速启动，再开泵启动）查看水泵供液是否正常。
- 4、将肉放到输送带上摆列均匀。注意不要把肉放到链条两边的空隙中，牛排注射机，以防塞住链轮，影响使用。
- 5、在注射过程中，一定要经常检查过滤网是否堵塞，如果堵塞就要先将过滤网清理干净，再继续使用。
- 6、注射过程中还要注意经常检查，不足时要及时添加。
- 7、本机的针的行程，输送带的行程，肉制品盐水注射机，压力的大小，高速低速都可以调节，可以根据您的注射需要，羊肉注射机，随意调节。
- 8、注射完毕，将余液倒出加入清水，开动机器进行清洗。清洗完毕，将机器外观擦拭干净，确保机器清洗干净。
- 9、盐水注射机擦拭干净以后，检查针头是否堵塞，如有堵塞，卸下针头用细钢丝把针管里的杂物清理干净。以防影响注射效果。

牛排注射机-瑞和食品机械(在线咨询)-菏泽盐水注射机由诸城市瑞和食品机械有限公司提供。诸城市瑞和食品机械有限公司（www.ruihejixie.net）位于山东省诸城市朱家村工业园。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前瑞和食品机械在果蔬加工设备中享有良好的声誉。瑞和食品机械取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。瑞和食品机械全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。