

# 盐水断针一体机供应 瑞和食品机械 山西盐水断针一体机

|      |                               |
|------|-------------------------------|
| 产品名称 | 盐水断针一体机供应 瑞和食品机械<br>山西盐水断针一体机 |
| 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

盐水注射机由于添加剂对原料肉离子强度的增强作用和蛋白等特点的调整作用，注入配制的水溶液能使肉质嫩化、松软，从而提高了肉制品的出品率和改善肉制品的嫩度和口感。

本盐水注射机链条传动和注射移动均采用机械传动，盐水注射机，所以具有良好的耐久性，注水压力来自优质耐腐高压泵，为您长久的工作提供了可靠的保证。

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。

开启盐水注射机，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，盐水断针一体机价格，将注液压力旋钮旋至高的档位，盐水断针一体机供应，这时的注液压力达到了高；反之，将旋钮调至低的档位，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，盐水断针一体机报价，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，山西盐水断针一体机，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，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。

盐水断针一体机供应-瑞和食品机械-山西盐水断针一体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](http://www.ruihejixie.net)）拥有很好的服务与产品，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！