

# 盐水注射机畅销爆款 诸城振瀚机械 成都盐水注射机

产品名称	盐水注射机畅销爆款 诸城振瀚机械 成都盐水注射机
公司名称	诸城振瀚食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市龙都街道土墙工业园
联系电话	15169616611

## 产品详情

### 盐水注射机

盐水注射机产品简介：

1. 本 盐水注射机 注射机采用优质不锈钢材料，选用不锈钢泵，设计合理，维护容易。
2. 本机注射压力可根据产品不同在0.1-0.8MPa之间调整，压力表显示注射压力直观、方便。
3. 本机采用变频型调速器，链条步进距离和步进速度及针头注射速度同步可调。
4. 本机设有自动保护针头装置，注射针碰到硬物时可随之抬起，盐水注射机畅销爆款，免受损坏。盐水注射机

### 鸡胸肉盐水注射机鸭胸肉盐水注射机厂家

这款盐水注射机针对鸡脯肉和鸭胸肉的注射腌制具有尤为重要的功效，由于鸡脯肉的肉质地太紧实的，肉粒也很大，假如立即用真空滚揉机滚揉得话，肉正中间的一部分马上会腌制不进去味，因此就务必要应用我们的这个盐水注射机。盐水注射机可将水及辅材配置的腌制液注入肉粒中，再根据真空泵滚揉使料液充足腌制，渗入，可松散肌纤维构造，有益于肌球蛋白总混，而且因为防腐剂对原材料肉离子强度的提高功效和蛋白质等特性的调节功效，成都盐水注射机，注入配置的溶液能使肉质地嫩化、绵软，进而提升了肉制品的荣誉出品率和改进肉制品的嫩度和口味。可依据不一样加工工艺规定，根据调整步进电机速率、步进电机间距、压肉板空隙及注射工作压力，将腌制液定量分析、匀称、持续地注入商品中，进而保持商品的注射实际效果。该机选用不锈钢板材制做，设计构思认真细致、合理配置、实际操作

便捷。送肉传动链条可全盘托出，清理便捷，针管排序为单针多管，设立全自动保护器，当注射针管遇到硬块时，注射针全自动弹起来，不会受到毁坏，真实做到了注射的肉无死角。本机器设备适用生猪肉，牛肉，牛羊肉，整鸡，整鸭、整鹅、鸡排，牛扒，烤羊排等带骨类肉制品和各种各样调养品的注射腌制工作。可与水制取器（可配置腌制液应用），真空滚揉机等配套设施应用。盐水注射机

## 盐水注射机

诸城振瀚食品机械有限公司，公司自行研发的盐水注射机具有世界先进水平，打破了原先的往复循环非停留注射(改成注射时停留一段时间，让注射率成倍提高，大大的缩短了时间，节省了人力)，食品盐水注射机，我公司生产的盐水注射机具有以下优点：

- 1.整机全部采用优质不锈钢SUS30408不锈钢材质，终生不生锈。
- 2.料道宽，480mm宽的加宽料道。
- 3 配减速机WJ-135。
- 3.步进距离：60---80mm，可调。在76mm步距在相同注射频率下，生产效率成倍提高。
- 4.注射量：60—100%.注射次数：24-48次/分钟，注射时，注射针停留注射，时间可调。
- 5.不锈钢多级叶轮泵两台.(电机4.4KW).系统免润滑，传动系统经久耐用。
- 6.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，全自动盐水注射机，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，一次注射可达100%。
- 7.输送带可方便地拉出清洗，符合人性化设计理念。
- 8.生产能力：1600—2200kg/h.
- 9.退料方式双连杆退料，使物料不残留.退料更干净。盐水注射机

盐水注射机畅销爆款-诸城振瀚机械(在线咨询)-成都盐水注射机由诸城振瀚食品机械有限公司提供。诸城振瀚食品机械有限公司（[www.sdzhenhan.com](http://www.sdzhenhan.com)）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。诸城振瀚机械——您可信赖的朋友，公司地址：诸城市龙都街道土墙工业园，联系人：徐经理。同时本公司（[www.rouleizhenkonggunrouji.com](http://www.rouleizhenkonggunrouji.com)）还是从事滚揉机设备，肉类真空滚揉机，实验室真空滚揉机的厂家，欢迎来电咨询。