

康汇机械 驴肉盐水注射机产量 江苏驴肉盐水注射机

产品名称	康汇机械 驴肉盐水注射机产量 江苏驴肉盐水注射机
公司名称	诸城市康汇机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道范家岭村12号（注册地址）
联系电话	18764644699 15963642369

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市康汇机械有限公司

盐水注射机介绍

盐水注射机是样盐水侏儒肉粽进行充分的腌制，驴肉盐水注射机厂家，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。

机械采用不锈钢材料设计合理，结构严谨，江苏驴肉盐水注射机，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，驴肉盐水注射机产量，不会受到损坏。

还可以根据不同的技术要求，调整步进的速度和步进的距離，压肉板間隙以及注射压力将腌制液均匀连续地侏儒肉中，达到为理想的注射效果。驴肉盐水注射机，驴肉盐水注射机厂家

全自动盐水注射机产品特点

全自动盐水注射机采用不锈钢材料，选用不锈钢泵，为使注射机和小肉块更加分离彻底，该设备设计了四层不同的过滤功能，有效地保证了注射针不被堵塞。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，提高了肉质的品位和出品率。可根据不同工艺要求，调整步进速度，步进距离，压柔板间隙及注射压力，将腌渍液均匀连续地注入肉中，达到理想的注射效果。输送带设计合理，可方便的拉出清洗，符合人性化设计理念。设备还可以均匀的把盐水注射到肉中，使肉的口感达到一个好的效果；此外盐水注射机还可以根据顾客不同的需求，进行调整，因为盐水注射机设计合理，并且操作方便。驴肉盐水注射机驴肉盐水注射机

全自动盐水注射机使用说明

1、根据产品和注射率的不同调整设置盐水泵的压力与针头注射率和活动床的步进距离（盐水泵的压力不得超过4 bar，该压力和针头注射频率必须在运转状态下调整）。

2、根据产品和注射率的不同选择适当的针头注射方式（方式1为针头向下运动时注射，方式2为针头向下运动和向上运动时均注射，方式3为连续注射，通常在清洗针头时用）。驴肉盐水注射机

康汇机械(图)-驴肉盐水注射机产量-江苏驴肉盐水注射机由诸城市康汇机械有限公司提供。诸城市康汇机械有限公司（www.kanghuijixie.com）为客户提供“果蔬清洗机,肉制品加工设备,滚揉机,巴氏杀菌机”等业务，公司拥有“康汇机械”等品牌，专注于清洗、清理设备等行业。欢迎来电垂询，联系人：毛经理。同时本公司（www.bashishajunjicj.com）还是从事酱菜巴氏杀菌机，酸奶巴氏杀菌机，水果罐头巴氏杀菌机的厂家，欢迎来电咨询。