

## 四川牛肉干生产线盐水注射机哪家好

产品名称	四川牛肉干生产线盐水注射机哪家好
生产厂家	诸城市泰富机械有限公司
价格	13000.00/台
规格参数	品牌:泰富 型号:60 产地:诸城
公司地址	诸城市
联系电话	13854481138

### 产品详情

四川牛肉干生产线盐水注射机哪家好



客户根据自己的产线生产量，生产种类来选择\*适合盐水注射机，泰富机械专注食品机械多年信誉和口碑那也是非常不错，设备种类很多，总有适合您的设备。下面给大家讲一下盐水注射机设备特点设备采用不锈钢材料，设备总体比较简便方便清洗，安全又卫生。操作起来也是很简单的。设备全自动有自动保护功能，自动反应保护设备不收损害，也减少材料的损坏。针头可以根据加工的品类进行更换。一台机器多种用途。

盐水注射机是将盐水和调味品注射进肉类中，肉能得到种族的腌制，使注射的肉类得嫩化。强化口感达到更理想的效果。



盐水注射机指的是将盐水注入到肉中，使得肉能够被充分的腌制，而注入所配制的水溶液的肉块，能够使得肉质变得嫩化，更加的松软，从而提高了肉制品它的出品率以及品味。盐水注射机，顾名思义就是将淀粉，盐水，大豆蛋白或者是其他的辅助材料注入到肉内部，使得其被充分的腌制，依靠这种自动化的技术利用机械装置将腌制品通过注射的形式注射在产品内部，使得其在全自动盐水注射

---

机内部均匀快速的达到腌制，保持其内部营养调味，强化口感的目的，而根据所需要的口感，利用不同的工艺，调节速度，距离，压肉板间距，从而将腌制的调味品均匀地注入到肉内部，达到理想的注射效果。

盐水注射机是按照相关的工艺要求将盐水均匀的注入肉内部，因此这就要求盐水注射机有一定的压力可以进行控制调节以达到正确的注入量。除此之外要求盐水注射机有很好的主摄能力，输出同步结构，而针对一些注射蛋白等增稠剂的特点，要求主摄的管道一定要畅通，这就要求针头比较粗，要求盐水注射机其针头分布较为合理，这样子就能够通过拱楼的形式均匀的浆水渗透进入纤维内部。还要求注射机针头的深度可以进行调解，这样子就能够很好的注射带膘的原材料，同时要求盐水注射机的针头输送系统可以更加方便地拆卸，这样子清洁起来更加的轻松，从而避免浪费过多的精力（食品加工机械厂家Tel：138\*5448-1138）。