

食品加工肉块嫩化手动盐水注射机

产品名称	食品加工肉块嫩化手动盐水注射机
生产厂家	诸城市泰富机械有限公司
价格	3000.00/台
规格参数	品牌:泰富 型号:30 产地:诸城
公司地址	诸城市
联系电话	13854481138

产品详情

食品加工肉块嫩化手动盐水注射机

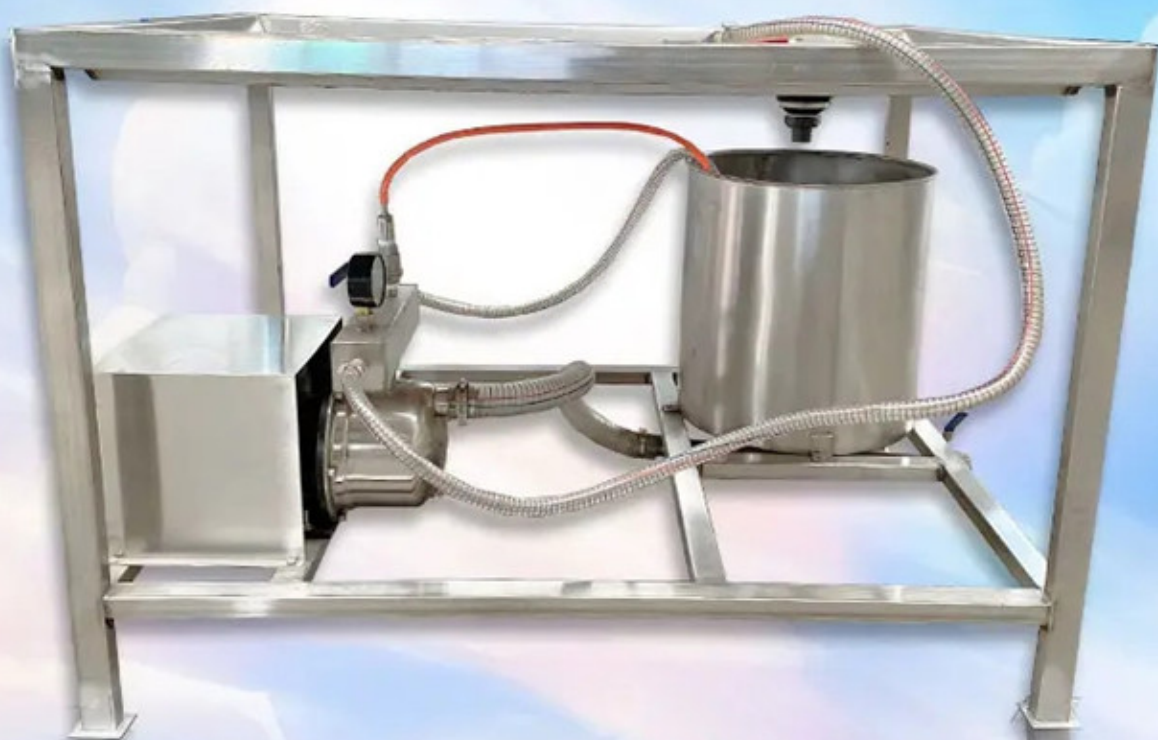


肉制品盐水注射机带骨注射，鸡鸭鱼肉，猪肉牛肉羊肉带骨注射，将配好的腌制料或者淀粉，通过盐水注射机注入需要腌制的肉制品中。使肉类产品得到更好的腌制嫩化，设备是不锈钢材质，针头可以根据肉类不同进行更换，设备整体方便清洗，安全又卫生，操作相对比较简单。

牛肉干生产在生产过程中，必不可少的腌制设备盐水注射机，盐水注射机分全自动和手动，大批量生产还需全自动盐水机，速度快入

味均匀。盐水注射机只要是将调味料腌制料注射在牛肉羊肉等肉类产品中。使肉得到嫩化，更入味。

手动盐水注射机



厂家自营
支持定制

专注食品机械生产

盐水注射机的工作原理通过输送带和齿状步进均匀将肉块向前移动（齿状带用来防止肉块滑动，让注射更为均匀），当肉块移动到注射针中间点时，输送带停止运动，注射针下方压板压住肉块，注射

针刺入肉块并连续注水，待达到设定时间后，注射针返回到行程中点，同时盐水注射机供肉输送带开始向前移动，带动肉块运动，如此周而复始。

使用方法：

- 1、将配制好的盐水倒入料筒内，使水面高出滤芯顶部大于30MM。
- 2、将电源开关闭合即可进行注射前的工作。
- 3、将料盘放入料筒内，并将需要注射的肉块放入料盘上。
- 4、手握注射枪将针头插入肉块内，然后用手轻微用力打开注射开关，将盐水注入肉块内。
- 5、使用完毕后，将料筒内的盐水倒出，用水冲洗料筒及滤芯，以保持良好的卫生条件。（食品加工机械厂家Tel：138*5448-1138）