

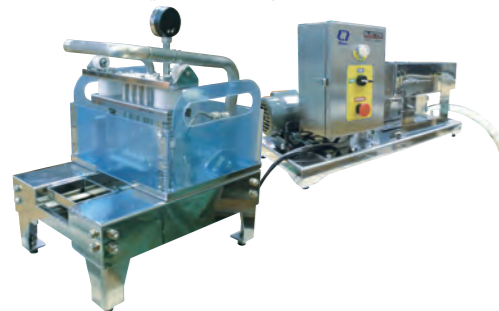


唯一的技术能改变世界

盐水、调味液注入机



台式注射机



最适合鱼片、小型鱼、鸡肉等制品的开发和少量生产!!
最适合新商品开发的小型注射机

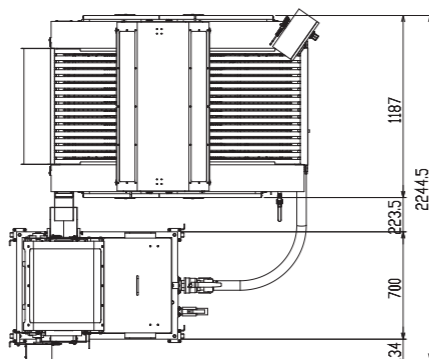
- 结构紧凑, 不占空间
- 可以设置在商品开发实验室、超市的后库

有适合实验用的半自动型

对应客户要求, 也可以制作专用的机械式样。
详情请咨询营业人员。



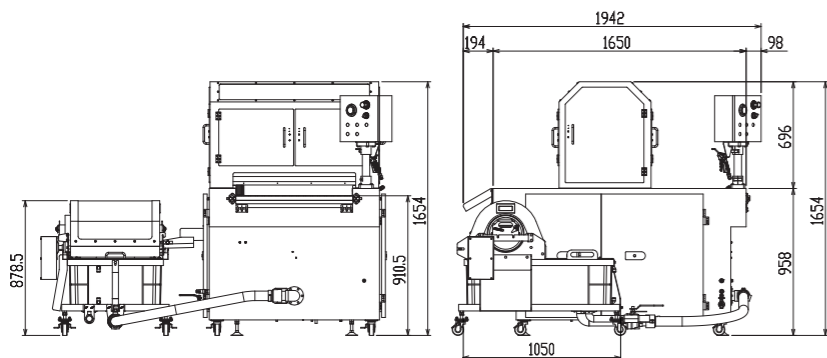
NSI-240
(24鱼片/分钟)



机械尺寸

- 喷射装置本体
 - 全长 1,942mm
 - 全宽 1,187mm
 - 全高 1,654mm
- 缸单元组件
 - 全长 1,050mm
 - 全宽 700mm
 - 全高 878.5mm

- 最大鱼片高度 50mm
- 投入鱼片列数 4列
- 注射针数量 400本
- 针间距 约7.5mm
- 针粗细 01.6mm
- 传送间距 60mm间歇传送
- 重量 800kg
- 电容量 200V 5Kw
- 用气量 50NL/分钟
- 处理能力 24鱼片/分钟
(鲑鱼片的情况下)



**日兴发自动化设备
(大连)有限公司**

〒116001 辽宁省大连市中山区港兴路6号
万达中心写字楼06层02单元
TEL +86-411-82209119 FAX +86-411-82209112

总 公 司 ■ 北海道钏路市鹤野110番1 〒084-0924
TEL 0154-52-7101 FAX 0154-53-0878

东京营业所 ■ 东京都葛饰区西新小岩1丁目9番1号 〒124-0025
TEL 03-5654-6770 FAX 03-6853-0055

札幌营业所 ■ 北海道札幌市中央区北3条东3丁目1番35号 〒060-0033
TEL 011-806-1101 FAX 011-806-1105

www.k-nikko.com

日兴发公司会为客户提供最合适的解决方案。在生产工程中如果有困惑的话, 尽请与我们联系。
日兴发公司的机电一体化技术一定会对您有所帮助。

※为改良本宣传册上记载的式样以及外观, 有不经预告已于变更的可能, 敬请原谅。 ※法律规定, 未经允许, 禁止无端复制、转载本内容中的部分或全部。

NFI0011C-1410A

THE POWER OF TECHNOLOGY



盐水、调味液注入机



注射机



为了使鱼变得更加美味.....



盐水、调味液注入机 注射机

长年积累的加工经验，使日兴发的注射技术略胜一筹

定盐鱼片、鲑鱼、腌渍鱼、干物等，调味注射用的决定版机器！！

把盐水、调味液直接注入鱼体内的划时代的装置。缩短调味液注射时间，减少调味液的损耗，提升成品率，控制浓度等，是其他产品无法比拟的，「能使制品变得更加美味！」
品尝以后您会惊讶「怎么会这么好吃!？」。
除定盐鱼片制造以外，还可以注入调味液，制造出「贵公司专有的商品开发」



INJECTOR NSI-240 处理能力 24鱼片/分钟

INJECTOR NSI-120 处理能力 12鱼片/分钟



对象品

- 各种鲑鱼·青花鱼·花鲫鱼·秋刀鱼·鲷鱼·鲱鱼·红鱼·鳕鱼·鳙鱼·五条鳙·其他各种鱼
 - 鸡肉（鸡胸肉、鸡腿肉）
- 切鱼片、鱼块都可使用

肉用的喷射装置，例如鸡肉，纤维容易损坏，使用本装置的话，完全没有问题！！



- 用途事例
- 定量盐分鱼片
 - 腌渍鱼调味
 - 干物调味
 - 锅底料、油炸原料
 - 鸡肉调味 等等，盐水和各种风味注射

- 制品的美味提升！
即时烤后长时间放置也很美味
- 产品盐分浓度均一
- 作业时间大幅度缩短
短时间即可完成

- 制品成品率提升
- 盐分浓度稳定
- 盐分浓度可自由变更
- 可开发新风味制品

能够做出外观好，且美味的腌渍鱼

用「专业少年」定量切割后的切块，再用注射机注入调味剂，即可生产出大小、重量、盐分均一的美味腌渍鱼。

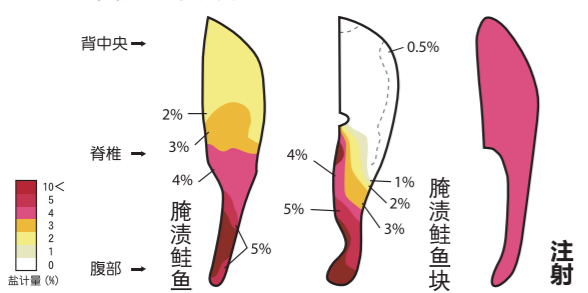


按照客户要求，制作出客户专有的机械式样。详情咨询营业人员。

日兴发提案的鱼类腌渍储藏品的新规制造发 为什么会这么美味呢？ 鱼变得好吃的缘由

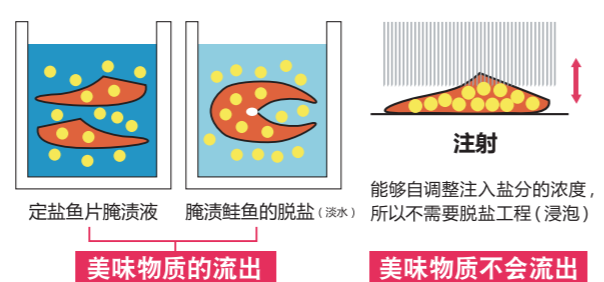
1 「盐遍布全身」

断续传送的鱼体，400根针直接注入盐水。不论那个部位，都能够均一注入盐水，「盐分遍布全身」，鱼就变得好吃。与其他制造方法相比较，可短时间制造出来，且可自由变换盐分浓度。



2 「美味物质不会流出」

腌渍液的侵入和腌渍脱盐的时候，长时间浸泡大水中，回事美味成分流出。但是，注射机是之间往鱼体内注入调味剂，美味成分不会流出。



3 「美味与盐共存」

由5个基本味构成的「美味」物质是氨基酸中的谷氨酸和核酸系物质（肌苷酸和格林尼亚酸）的组合，增强美味程度，在此基础上加入盐分，会变得更加美味。



以往的加工方法与注射机的不同

腌渍	注射	效果
偏差大	鱼片内盐分分布 均一	● 无论吃那个部位都是相同的味道 ● 实现均一品质 ● 盐分浓度稳定，可自由改变浓度
平均95%	成品率 平均105%	● 辣口的情况下 ● 大幅缩短作业时间，减少劳务费 ● 生产量提高
一晚~3天	作业时间 每分钟24片 (1小时1440片) 每分钟12片 (1小时720片) ※鲑鱼片的情况下	● 成熟时的香味成分不流失，提高美味度
从鱼体内流出	香味物质 留在鱼体中	● 吃起来方便 ● 好吃 ● 可用于便当等
鱼体变硬 烤后变硬 味道偏差	器官机能测试 (味道、口感等) 考完后也是柔软的味道	