

贵州工业解冻机安装

发布日期：2025-10-22 | 阅读量：37

低温肉质品解冻化冻机机主要适用于鸡产品、鸭产品、肉产品、海产品等的解冻，化冻，沥血；解冻机其特点构造简单大方，实用性强，时间、温度可调控的特点，工作效率高，节省人工成本，电机采用调速摆线电机，增加了设备电机的使用寿命，运行速度平稳可调。设备整机全部采用304食品特用不锈钢制造（电器元件除外），具有速度可调，温度可调等特点，独特的内胆构造解决了遗留产品杂质难以清理的缺点，彻底改善设备的卫生状况，在保证产品品质的同时，保障了卫生标准。用于冻肉或冻制食品的解冻。奥纳尔制冷科技设备先进,技术力量雄厚。贵州工业解冻机安装



微波解冻是利用极性分子振动产生与周围分子的弹性碰撞、摩擦生热，其升温方式从产品材料内部产生，利用这种方法回温解冻食品具有生产成本低、效率高、产品无细菌滋长和占地面积小的优点，是其他工艺方法所无法比拟的。由于微波能够深入物料内部直接加热，不需要传导过程，一块25公斤中的肉块从-15度升至-4度只需要2分钟内即可完成，是解冻时间以“时”计时变为以“分钟”计时。节省了因自然解冻所需的大量货架及占地空间，可以在包装内解冻，减低了对卫生环境的要求，同时避免了水解冻时浪费的水资源。如在某牛肉干加工厂竟有8口自备井，24小时连续从地下抽水，方能供上解冻车间使用。这是对水资源的及大浪费。而解冻后所形成的含油脂性污水，又给污水处理增加了负担，同时造成油脂类物质的损失。北京鱿鱼解冻机奥纳尔制冷科技产品各项技术指标均达到标准。



低温高湿解冻设备以空气为介质进行解冻。通过降低温度、提高湿度双管齐下，让高湿度的空气对冻品进行解冻，避免表面干燥现象的产生。另外低温高湿解冻机由制冷系统、风循环系统、蒸汽加热系统、温、湿度掌控系统组成，在解冻过程中能够为肉制品内部汁液提供足够的回流时间，使得肉品内部汁液以及相关营养物质得以保留。另外低温高湿解冻机的解冻方式轻柔和缓，在肉类品质及肉类结构上不会产生大改动，此解冻后的肉类品质较高。低温高湿解冻机采用全自动方式，能够根据不同冻品要示调节解冻时间、温度、湿度等，从而确保解冻效果、时间等达到良好状态，在肉类解冻后自动转为冷藏保鲜状态。不管是工业还是日常的生活中，只有选择合适的解冻方式，才能是冻品得到良好的解冻效果，才能更好的保留冻品的营养物质及弹性。

低温高湿空气解冻原理是利用低温高湿环境，风速调节，全自动分段控制技术和数据采集技术，使冻品达到解冻标准，保证解冻肉品质。通过对产品中心温度、表皮温度、解冻库内湿度、库内温度四个数据的采集，来控制蒸汽、制冷、加湿过程的运行，终使冻品达到高质量的解冻效果。在整个解冻过程中，库内温度根据产品温度不断调节、解冻原料肉表面形成霜膜，原料肉表面不会氧化变质，细菌无法繁殖，同时也可配备臭氧灭菌装置。解冻过程中细胞缓慢解冻不会破裂，原料肉的营养物质不会流失，保证了解冻后产品营养价值不会被破坏。解冻结束后，原料肉表面颜色鲜亮，口感好。低温高湿解冻通过增加细小水分子提高库内湿度，使库内环境湿度超过产品湿度。因而低温高湿解冻可以将产品重量损失控制在1%以内，损失几乎可以忽略。奥纳尔制冷科技产品质量稳定，设计多样，赢得了众多好评。



首先把冻肉放在架子车上,推入解冻间,选择本产品中又大又厚的冻品,打孔将温度探针一放入,温度探针二放在产品表面,以保证产品解冻均匀,内外温度一致。静置5分钟,保证检测温度的准确性,然后启动机器,本机会根据产品内外温度,自动调节解冻温度、湿度。当解冻结束后,会自动进入保鲜模式,已达到肉的鲜度。低温高湿解冻机的特点:1、利用PCC电脑触屏,自动控制,装料后,一点启动实现自动化。2、利用相近的温度来解冻,使得产品内外同时解冻3、采用高压加湿器,保证室内湿度达到百分之九十以上。低温高湿解冻机利用冷风机保证室内任何一个角落温度一致、湿度一致。从而加速了解冻的效果,防止了产品的蛋白质和水分的流失,流失度保证小于百分之一。在不破坏内部组织的情况下解冻,解冻后的肉质有弹性。奥纳尔制冷科技以诚信经营为宗旨。贵州工业解冻机安装

奥纳尔制冷科技希望在大家一起互利共赢情况下,共同发展。贵州工业解冻机安装

在日常生活中,大家常常会购买各种的冷冻肉回家烹饪后,感觉总是没有冷鲜肉好吃,相信很多人都有这样的困惑。除了烹饪条件不同,问题很有可能出在“解冻”环节;在肉类加工行业,时常将冷冻肉作为原料进行后续生产。由于冷冻肉属于冻结食品,整体较硬,不便于加工,而此时则需要对产品进行解冻处理,尤其是针对进口肉类。随着冻肉进口市场的发展趋势,大量的冻猪肉、牛肉等已经开始进入中国市场,无论是冻肉要进入超市、批发市场还是做肉制品深加工,都需要将冻肉缓化成为鲜肉或者 -4° 左右达到可以切配要求,这就需要将冻猪肉或者冻牛肉四分体缓化解冻。同时对于大型肉制品加工厂来说,面对生产加工进度,原料缺迟迟不能化冻,不只浪费了时间,而且还会延误加工进程,放慢加工产量,影响企业的名誉和名声。解冻机工作原理:在低温高湿的环境下利用循环空气使其与冻品表面接触,让冻品在一定的温差状态下缓慢解冻。风箱里面包含有调风板,保证了风机产生的风可以均匀的吹向每一层冻品,一定湿度可以增加空气中温度的传导,终通过PLC微电脑全自动分阶段控制解冻的温度,湿度和时间来实现解冻(低温在 10° 左右抑制细菌的生长,湿度在90度左右)。贵州工业解冻机安装

山东奥纳尔制冷科技有限公司是一家集制冷装备技术研发、生产制造、销售、安装调试、国际贸易于一体的****,该公司成立于2011年,员工300余人,占地面积15万平方米,主营产品以冷

风机、蒸发冷、单冻设备、压缩机组、保温板、冷库门为主。市场范围涵盖食品、肉类、水产品、果蔬、医药、餐饮、物流、教育、化工等行业，为食品深加工企业和冷链物流企业提供专业的一站式解决方案、产品生产和工程施工服务。公司通过多年的成长与发展，已经具备了技术成熟、质量稳定的产品制造水平，拥有专业并善于创新的管理团队，在同行业和市场中树立了良好的品牌形象。公司本着“合作、包容、改善、创新”的经营理念积极开拓国际国内市场，产品遍及美国、澳大利亚、俄罗斯、埃塞俄比亚、印尼、马来西亚、菲律宾、柬埔寨、越南、乌兹别克斯坦等数十个国家和地区。