冷冻肉制品解冻设备

产品名称	冷冻肉制品解冻设备
公司名称	山东康来机械设备有限公司莱芜分公司
价格	168888.00/台
规格参数	品牌:康来机械 型号:26kw 产地:济南
公司地址	莱城区口镇
联系电话	13869168933 13869168933

产品详情

冷冻肉制品解冻设备

康来微波解冻设备|915MHZ微波解冻机是在电磁波的高频辐射作用下，利用极性分子振动产生与周围分子的弹性碰撞、磨察生热，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。微波解冻设备|915MHZ微波解冻机的其主要特点：1、解冻速度快，效率高 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5分钟内即可完成，是解冻时间以“ 时 ”计时变为以“ 分钟 ”计时。2、节省投资，环保无污染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。3、保证物料的营养性，无腐bai。由于微波解冻前为冷藏加工过程，避免了加工过程中的细菌大量繁殖及物料解冻流质渗出，减少肉损率。在微波解冻工艺中由于915MHZ比2450MHZ的波长更长，其穿透能力更强，更适合加工大块的食品材料，该频率更适合解冻工艺使用。微波解冻设备|915MHZ微波解冻机在国外食品企业的应用已十分普遍，在我国发展较快的食品企业也正在逐步使用，随着我国经济的高速发展、人民生活水平的日益提高，食品质量要求作为食品安全性的保障成为人民普遍关注的焦点。同时环境及资源的要求也不允许粗放的加工方式存在，因此传统的解冻方式已远远不能适应现代食品加工企业的发展要求。为了满足我国食品加工企业的需求，通过不断的研究探索，研制出具有国内先水平的微波解冻回温设备，微波工作频率为915MHZ，功率输出为20kw-200kw以上，完全能够满足不同厂家产品质量、产量的要求。与国外微波设备相比具有投资少，操作维护方便的优点;与传统的解冻方式相比具有投资省、效率高、运营成本低、产品质量高，控制操作方便等优点。微波解冻是食品加工企业的解冻shou选，也是我国食品解冻工艺的发展方向。