肉制品加工解冻流水线 水浴式解冻线

产品名称	肉制品加工解冻流水线 水浴式解冻线
公司名称	山东领誉工业装备有限公司
价格	28000.00/台
规格参数	材质:优质不锈钢 型号:6000# 尺寸:6000*1200
公司地址	诸城市皇华·镇旅游路与平日路交叉口南50米
联系电话	15105446331

产品详情

肉制品加工解冻流水线 水浴式解冻线，是一款解冻专用设备，一般大型肉制品加工厂都在用冻肉加工，而冻肉解冻过程漫长对解冻环境要求也相对较高，自然解冻环境潮湿，细菌滋生迅速，水浴式解冻线替代了传统自然解冻，缩短了物料加工过程，受到了使用客户的一致好评。

肉制品加工解冻流水线的使用原理：

将冻肉盘等料放进加满水的解冻池，打开气泡系统将水翻腾，从而达到快速解冻的目的。解冻池旁边有恒温池，水从恒温池流入解冻机内，随着冻品的解冻，传送带上的产品向出料方向出料，解冻池内的水温慢慢下降，旁边的加热池不断地往里更给热水以解冻池内的水达到温度，物料慢慢地向前移动到出料这段时间，水再从解冻池进入到恒温池加热，水浴式解冻线这样循环利用，可以更好的保持池内水的温度，而且池内有个转笼可以将解冻机内的杂质过滤出来排出到外面。另外水浴式解冻线还应用于鱼类，海鲜类，虾类，水产类的快速解冻，能同时将产品多次放入解冻池内，将产品还原天然解冻的方法，节约水，清洗方便，多次过滤水循环重复利用。

肉制品加工解冻流水线
由架体、内胆、提升系统、配电箱、输送带、气泡系统、加热系统、转笼系统等组成

全部由304不锈钢设计，整机有框架结构制作、带有内胆、整个的内胆是可以提升起来的，输送带采用链板制作。池子了有加热系统、用户可根据物料的特点设定水的温度和设定输送解冻时间，用于-18度的冻肉或冻制食品的解冻。水浴式解冻线主要应用于肉类，禽类，海鲜、水果、蛋品、水果加工厂等。