

唐山速冻库，速冻饺子库，速冻水产库

产品名称	唐山速冻库，速冻饺子库，速冻水产库
公司名称	天津远大制冷科技有限公司
价格	53000.00/台
规格参数	种类:速冻冷库 品牌:BH 型号:BH-SD50
公司地址	中国 天津市南开区 天津市南开区华苑产业园区榕苑路
联系电话	86 022 69211822 15122791976

产品详情

种类	速冻冷库	品牌	BH
型号	BH-SD50	功率	9.8 (Kw)
产品用途	速冻水产，食品	外形尺寸	7600*2500*2500 (mm)
适用范围	饮品店设备、冷冻食品厂 设备、肉制品加工厂设备	营销	新品

50立方左右的速冻库，配低温比泽尔机组，低温冷风机，效果好，节能。在食品入库短时间内能达到-30度左右。保温部分：15mm聚氨酯冷库板拼装（土建可以用15cm以上聚氨酯喷涂）详情请电询。

速冻冷库是指食品迅速通过其最大冰晶生成区，当平均温度达到-18 时而迅速冻结的方法。食品在冻结过程中会发生各种各样的变化，如物理变化（体积、导热性、比热、干耗变化等）、化学变化（蛋白质变性、色变等）、细胞组织变化以及生物和微生物的变化等。快速冻结食品的特点是最大限度地保持了食品原有的营养价值和色香味。也就是说，在冻结过程中必须保证使食品所发生的上述各种变化达到最大的可逆性。快速冻结食品具有如下优点：（1）避免在细胞之间生成大的冰晶体（2）减少细胞内水份外析，解冻时汁液流失少（3）细胞组织内部浓缩溶质和食品组织，胶体以及各种成分相互接触的时间显著缩短，浓缩的危害性下降到最低程度（4）将食品迅速降低到微生物生长活动温度之下，有利地抵制微生物的增长及其生化反应（5）食品在冻结设备中停留时间短，有利于提高设备的利用率和连续性生产大多数食品在温度降低到-1 时开始冻结，在-1 ~ -5 之间大部分冰晶生成，这个阶段叫做最高冰结晶生成阶段。快速冻结可以使此阶段的冻结时间大大缩短，可以以最快速度排除这部分热量，这对提高速冻食品的质量具有重要意义。冷库广泛应用：宾馆、饭店、酒楼以及各种食品生产厂、肉食品加工厂、奶制品厂、冷饮厂、冰淇淋厂、制药厂、血库中心、防疫站、蔬菜加工厂、速冻食品厂、粉丝加工厂、蔬菜水果保鲜、花卉公司、食用菌蔬菜生产厂、农贸市场、冷饮及肉类制品批发公司水果、蔬菜、花卉、食品、啤酒、粮食、种子、茶叶、冷饮、农业、医药肉类、家禽、水产、宾馆、酒店、乳制品、院校、

超市、机关、企事业单位。