

零下-60 度金枪鱼专用冷库速冻库全套设备

产品名称	零下-60 度金枪鱼专用冷库速冻库全套设备
公司名称	四川蓉欧智冷科技有限公司
价格	120000.00/套
规格参数	
公司地址	成都市
联系电话	18057050060

产品详情

作为国内制冷领域的品牌厂家，蓉欧智冷推出了金枪鱼专用的深冷速冻库，采用深冷速冻技术，微电脑控制，数码显示温度，库内温度-30~-60摄氏度，低温可达-66℃，独特的蒸发冷凝换热系统设计，优化复叠制冷技术，采用无氟发泡、无氟制冷剂，超厚保温层，锁住冷气，保温效果好，蓉欧智冷还支持定制更低温度的速冻库，还可低至零下150度。

回运、入库、配送及终端储藏各个环节，金枪鱼均处于-60℃深度冻藏状态。解冻后一般呈红色或暗红色（有些有白色条纹），色调的浓淡虽然千差万别，但光泽自然。解冻后可以闻到金枪鱼特有的香味，肉质鲜嫩爽口、有弹性、入口即化，超低温金枪鱼保留了金枪鱼原始的高蛋白、高不饱和脂肪酸及微量元素等营养成分。

超低温冻藏：

采用超低温急速冷冻技术，使金枪鱼在很短的时间内鱼体中心温度下降至-60℃以下，可长期保持鱼体细胞的生物活性及营养成分。