

天津冷联 牛肉速冻机生产厂家 牛肉速冻机

产品名称	天津冷联 牛肉速冻机生产厂家 牛肉速冻机
公司名称	天津冷联机电设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	天津市津南区咸水沽镇兴园路8号
联系电话	15332128139 15332128139

产品详情

食品行业速冻行业的应用

采用螺旋的方式输送产品，占地面积小，冻结量大，因此这种机构方式可以制造产量较大的速冻设备，目前应用的也比较多，主要应用于食品行业速冻行业。

1、按传动方式

1.1 外传动式

电机、减速机在库体外部，主要用于冻结熟食品，油炸食品，卫生优势明显。

1.2 内传动式

电机、减速机在库体内部，主要用于冻结生食品，经过二次加工入口的食品。

2、按送风方式

2.1 垂直送风

冷空气从网带上部送风，垂直吹过食品表面。该方式的优点是冷冻品的水平位移小；缺点是不适合冻结有包装的食品。

2.2 水平送风

冷空气水平掠过冻品表面。此种方式的优点是可以冻结有包装的食品；缺点是冻品容易产生水平位移。

进入速冻机

速冻原理

速冻原理 冷冻就是将产品中的热量或能量抽提出来，直到排除产品中游离水分子的融化潜热后，水分都变成冰晶结构的一种保鲜方法，它能有效地抑制微生物和酶的活性，是近代水果蔬菜加工业中占有重要地位的冷冻保鲜方法。水果蔬菜内的水分不是纯净水，而是含有有机物及无机物的混合溶液。这些物质包含盐类、糖类、酸类以及更复杂的有机分子，如蛋白质、微量气体等。因此，牛肉速冻机生产厂家，水果蔬菜要降到0℃以下才产生冰晶，而冰晶开始出现的温度，即所谓冻结点或冰点。当液体温度降到冻结点时，液相与结晶相处于平衡状态，牛肉速冻机，要使液体变为结晶体，就必须打破这种平衡状态，也就是说液相的温度必须降低到稍低于冰结点的温度。当液体处于过冷状态时，由于某种刺激作用而产生结晶中心，在稳定的结晶中心形成后，如继续散失热量，冰的晶体将不断增大，结晶时相变而放出的热量使水或水溶液的温度由过冷温度上升至冻结点温度，液态变为固态，被称为结冰。结冰包括2个过程，即晶核的形成和晶核的增大。晶核形成是一部分的水分子以一定规律有序地结合成颗粒型的微粒。晶体形成的大小与晶核数目的多少及冻结速度有关。在速冻条件下，晶核在水果蔬菜细胞内外广泛形成，形成的晶核数目多，且呈针状结晶体，分布均匀。这种分布不会损伤细胞组织，解冻后容易恢复原来的状况，较好地保持了水果蔬菜原有的品质。水果蔬菜解冻后再冷冻，冰晶数量会减少，冰晶增大会损伤细胞组织，解冻后汁液外流，质地，风味消失，会影响产品的品质。

往返机是一种框架结构的速冻设备，多用于肉类产品的冻结如分割肉，鸡鸭等禽类等，与传统的冷库冻结相比，往返机冻结产品具有节省人力，牛肉速冻机安装，节省电费，节省维修成本及节省占地面积等特点，我公司设计的往返机运行稳定，设计科学合理，牛肉速冻机厂，装货容量大，可以满足不同产品的冻结需要。

食品冻结速度和温差 t 成正比。追求速冻机内低温度是为了食品快速结晶，而设定温度在-35度，一方面考虑快速冻结，一方面考虑节省能源。因此食品入货温度越接近冰点，越加速食品冻结。将结晶前较高温度留给预冷段完成，从而达到速冻和节约能源目的。此外，入货温度接近冰点还是食品降低干耗的关键。

天津冷联(图)-牛肉速冻机生产厂家-牛肉速冻机由天津冷联机电设备有限公司提供。“螺旋速冻机,螺旋冷却塔,平面网带,钢带,PU隧道式速冻机”选择天津冷联机电设备有限公司，公司位于：天津市津南区海

河科技园兴园路8号，多年来，天津冷联坚持为客户提供好的服务，联系人：王经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。天津冷联期待成为您的长期合作伙伴！