

# 牛肉速冻机安装 牛肉速冻机 天津冷联公司

产品名称	牛肉速冻机安装 牛肉速冻机 天津冷联公司
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

### 流态化式单体速冻机的特点

单螺旋速冻机：适于肉类，调理食品，水产，牛肉速冻机，菜肴，冰淇淋等。占地面积小，。进出料口低进高出或高进低出，产量在500—1500kg/h。

双螺旋速冻机：适于肉类，调理食品，水产，菜肴，冰淇淋等冻结时间长或产量较大的速冻食品。进出料口可由用户车间工艺要求提供各种方向；进出料口低进低出。产量在1000—3000kg/h。

冰淇淋速冻机：单链双旋转托盘形式，适用于冰淇淋水饺等的速冻。

### 3) 流态化式速冻机：

流态化式单体速冻机：下吹风式。冻品在漂动前进过程中单体冻结，适用果蔬，颗粒状食品等。产量在100—3000kg/h。

表层流态化式单体速冻机，冻品种类扩大，节省能源。创造性将流态化与隧道速冻结合。冻结效果。

流态化式单体预冷速冻机。流态化式单体速冻机基础上增设预冷功能。

### 4) 步进式速冻机：

传送不用电源，步进轨道速冻，利用动静摩擦临届点重力轻松操作，避免跑冷。

适用于调理食品，冰淇淋，牛肉速冻机安装，大块食品，袋盒装食品速冻。

## 速冻工艺

### 速冻工艺

水果的速冻原理与蔬菜速冻原理基本相同，其大区别是大多数水果不需要烫漂，而大多数蔬菜必须烫漂。以水果为例，速冻保鲜工艺流程为：

原料采摘 挑选 清洗 去皮 去蒂 去核 分级 冷却 加糖或维生素C 速冻 称重  
包装 速冻贮藏 运输 销售。

### 3.操作要点

(1)水果加糖代替热水烫漂 把水果浸泡在加有维生素C或不加维生素C的糖浆水中代替热水烫漂，以防霉菌生长。一般来说，单体速冻水果都不需要烫漂，有些水果如桃、苹果等在速冻过程中常常发生褐变，即便是经过加糖浸泡处理，在贮藏一定时间后，仍会出现变色现象。为了防止水果的这种褐变，保持其原有色泽，应在糖液中加入质量分数为0.1%~0.5%的维生素C。

(2)水果冷却和沥干后必须快速冻结 一般采用的冷空气温度为-30 ~-40 ，风速为2m/s~17m/s。冻结时，将冷空气以足够的速度从网带上由下往上强制吹风，强烈的气流将产品吹起悬浮，就像沸腾的流体，低温冷空气能与产品颗粒直接接触，热交换大大地加强，冻结速度加快。对水果来说，一般都不用流态床单体冻结机，牛肉速冻机厂，因为这种冻结机有着损坏水果的隐患，常用的是颗粒状冻结机——网眼形带式冻结机。在冻结过程中要保证水果不能出现堆积不匀的现象。

(3)流通环节保持低温状态 整个流通环节均应在-18 以下的冷冻条件下进行。

螺旋单冻机的清洁程序：

1、检查螺旋单冻机是否已经完成生产，此时，螺旋单冻机应该经过整个除霜周期以清除集结在器翅板表面的霜。

2、打开所有的门以提高螺旋单冻机内部温度。

3、螺旋传送机仍在运行时，用洗洁精清洁螺旋单冻机的整个内部。

- 4、用洗洁精清洁进料架、出料区域以及拉紧装置。
- 5、启动除霜水装置来冲洗螺旋单冻机蒸发器。
- 6、使用高压水冲洗传送机支架、框架、吊顶、墙壁、地板和门。
- 7、用适当浓度的次对设备整体进行喷洒，可拆卸的部件用次进行浸泡（消毒时间不得小于15分钟），消毒后用清水冲洗，后按原样重新装好机器，并检查设备完整性。

牛肉速冻机安装-牛肉速冻机-天津冷联公司 由天津冷联机电设备有限公司提供。天津冷联机电设备有限公司拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！