

肉类加工设备厂家 华誉机械有规模 淄博肉类加工设备

产品名称	肉类加工设备厂家 华誉机械有规模 淄博肉类加工设备
公司名称	山东华誉机械设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省博兴县店子镇工业园
联系电话	0543-2450777 18860597188

产品详情

低温高湿解冻机

1、品牌：华誉

2、DGJD-1000低温高湿解冻机是我公司多年开发研制的新产品，它的问世迎合了市场对肉类解冻产品的需求。高湿低温的空气合成技术是一项先进的应用技术，肉类加工设备工厂，源于坚实的科学基础以及先进的制造技术，而华誉公司的理念是环境友好，节能实惠，为市场不断推出新产品。

DGJD1000-DG50000系列产品分为多种规格，特点突出，实用美观。

解冻品质优越

通过跟踪食品的温度，重量，色泽中从解冻出满意的产品

强大的程序控制

解冻的过程是自动化制定的结果，plc微电脑控制让您在界面上了解，解冻中温度控制解冻分多阶段解冻，每阶段、温度范围1~20。根据不同产品设定。

简便的操作，合理的结构

各种功能较比如 加湿机、气热流组合流畅、便于管理。

美观的产品

产品的外观为304不锈钢板精心加工，内部明快卫生。

【华誉牌】解冻机工作原理：

解冻是通过控制环境湿度温度，通过循环风反复吹拂产品，肉类加工设备厂家，使其缓慢缓化，解冻中产品温度的变化解冻间内温度湿度也随之变化，通过时间段控制合理温度湿度解冻产品。通过此方式解冻产品，保持产品新鲜度，降低产品失水率，方便后续加工，可根据不同产品加工要求设定解冻温度。解冻间应保温效果良好。加湿加温通过水加热高压雾化，高压泵循环通过高压雾化喷嘴完成加湿加温。制冷系统是保障合理库温不可缺少的设备，循环风道分风板保障摆货空间风量的均衡。

低温高湿解冻机

1、品牌：华誉

2、它的问世：

目前，由于我国进口肉类的限制有所降低，所以我国的肉类加工企业已经碰到了有关肉类解冻的问题，特别是那些需要深加工为低温肉制品和高温肉制品，淄博肉类加工设备，解冻环节中品质的控制，质量的损失，营养和成分的流失一直是肉类企业质量控制部门为关注的问题。肉类解冻被视为冷冻保鲜存放的后也是关键的步骤。

在过去的几年中，肉类加工设备的制造商已经碰到了关于肉类解冻的问题，肉类冷冻技术对于在食品厂长时间保存肉类是非常有用的，而且也能保证肉类能经过长时间的旅程到达加工车间。所以解冻可以被视为这个保存过程中后的步骤。

肉类加工设备厂家-华誉机械有规模-淄博肉类加工设备由山东华誉机械设备有限公司提供。肉类加工设备厂家-华誉机械有规模-淄博肉类加工设备是山东华誉机械设备有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：张经理。