

-40/-80度速冻柜,速冻海鲜，速冻榴莲，速冻包点，食品速冻。

产品名称	-40/-80度速冻柜,速冻海鲜，速冻榴莲，速冻包点，食品速冻。
公司名称	佛山市瑛雪制冷设备有限公司
价格	68000.00/台
规格参数	品牌:瑛立雪 型号:SDG 产地:佛山
公司地址	佛山市南海区丹灶镇罗行村罗下西路之二
联系电话	18578387967

产品详情

-80度速冻柜，-40度速冻柜哪里买？

根据设计定制，用于餐厅设备、蛋糕室设备、咖啡厅设备、面包房设备、酒类店设备、西餐店设备、中餐店设备、调味品加工厂设备、啤酒厂设备、果蔬加工厂设备、冷冻食品厂设备、，一种肉类加工设备

速冻机产品说明1.定义“速冻机是一种冷冻设备。是储存各种冷冻食品的储存工具。

主要用于商业上快速冷藏食品，以保持食品营养和新鲜口味。

制冷系统由四个基本部分组成：压缩机、冷凝器、节流部分和蒸发器”2.效果速冻机的效果是快速、深度冷冻。一般来说，从25 到-25 只需20分钟左右。食物温度可在20分钟内降至-6 至-10 。3.原理“液体转化为蒸汽是热吸收；液化（将蒸汽变成水）是热释放。不管是速冻机、冰箱还是空调，都是一样的。其工作原理如下

（低温低压）制冷剂（气体） 压缩机 （液化）液体制冷剂（高温高压）
散热器（冰箱表面释放热量） 液体制冷剂（低温高压） 毛细管
蒸发器在冰箱内（铜管绕箱内壁）气化，即吸热 冰箱里的温度会下降
（蒸发）制冷剂（低温和低压） 压缩机因此被循环利用，环将箱内的热量作为制冷剂移出“4.产品用途”快速冷却食物，尤其是新鲜的鱼和肉，至-45 约60分钟；主要用于食品、慕斯、蛋糕、冷冻饺子、饺子、馒头等的速冻。确保达到营养不流失、口感新鲜、可塑性快的效果。

“ 5.适用对象海鲜、榴莲、包子，冰淇淋、冰淇淋、慕斯、饺子、冻肉、药品等6.产品特点 ” 1) 80mm加厚泡沫层，201不锈钢加厚材料（304不锈钢加1500元）

2) 纯铜管制冷系统，进口法国泰康压缩机，下位机。

3) 增加风扇，数字温控系统，自动控制。

4) 重力弹脚，厚层框架

5) 智能化除霜系统，自动排水蒸发系统，自动回弹门。

6) 公司可承接定制304板，进口压缩机，尺寸，温度定制 “