

# 冻肉解冻设备厂 云南冻肉解冻设备 华誉机械公司电话

产品名称	冻肉解冻设备厂 云南冻肉解冻设备 华誉机械公司电话
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、

目前的肉类加工企业特别是需要深加工的肉质品生产企业中，存在原料肉解冻环节中品质的控制，解冻损耗及营养成分的流失困扰生产企业的问题。选择一种好的适宜的肉类解冻方法可以充分保证加工用原料肉的品质，从而使终产品的质量得以保证。因此肉类解冻被视为肉类加工企业生产过程中的关键点之一。因此高湿低温节能解冻技术成为了优势。

### 电脑自动程序解冻

设定解冻间温度范围，云南冻肉解冻设备，湿度范围在95~99；将冻肉送入解冻间，启动电脑程序。机器运转，离心风机开启，风循环启动，同时启动环境蒸汽排入房间内。

此时解冻间仍然处于一个高湿度的环境，高湿度有利于肉制品在解冻时的失水率低；随着解冻间空气中的热量不断转换给解冻的肉品，使解冻间温度缓慢下降。当解冻间温度低于设定的温度，低于设定温度时，电脑程序控制环境蒸汽的排入量。在解冻过程中，冻肉的温度一直被电脑检测，电脑将探测产品中心温度与表面温度，直到肉品温度到达程序设定的一个数值。

传统解冻方式有水、空气和真空冷凝方式通过导热传到肉里。传统解冻方式有水解冻、空气解冻、微波解冻等，冻肉解冻设备厂，但是传统解冻方式有很多弊端，华誉机械推出了新的解冻方式，低温高

湿空气解冻，欢饮新老客户前来我公司采购。

哪里买解冻机？牛肉解冻机，羊肉解冻机，鸭肉解冻机，猪肉解冻机，鸡肉解冻机等冻肉解冻机，请到山东华誉机械设备有限公司，冻肉解冻设备价格低，欢迎各界新老客户前来洽谈采购。

## 解冻机

低温高湿解冻机的解冻原理:冷冻肉类产品利用控制解冻间环境湿度，冻肉解冻设备生产厂家，温度，时间来实现解冻.当环境湿度达到80%到95%时，一定的湿度增加了空气中温度的传导介质.利用冷冻肉类产品本身一定量的冷气挥发，水蒸气减压雾化自然降低蒸发温度与空气结合.低温高湿空气通过防潮变频风机经风道输送循环吹拂被解冻的产品，使产品表面形成均匀的气流组织，通过PLC微电脑全自动分阶段控制解冻的温度，湿度和时间曲线来实现解冻.

冻肉解冻设备厂-云南冻肉解冻设备-华誉机械公司电话由山东华誉机械设备有限公司提供。山东华誉机械设备有限公司是一家从事“肉类解冻,肉类分割设备,不锈钢工器具”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“华誉”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使华誉机械在行业设备中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！