

解冻池 鸡肉化冻池 小型商用肉制品解冻池

产品名称	解冻池 鸡肉化冻池 小型商用肉制品解冻池
公司名称	诸城市永联机械有限公司
价格	8800.00/台
规格参数	品牌:永联 型号:YLJD-1100 用途:肉制品、海鲜、水产化冻
公司地址	诸城市经济开发区站前街101号
联系电话	1386-4643732 13864643732

产品详情

为了解决食品禽畜肉类企业，肉制品冻肉板企业，酱卤食品企业的化冰难，解冻慢，浪费水，不能完全解冻的难题，尤其是夏天肉制品解冻时间较长，较慢，速度跟不上生产的需要，特别推出了肉类解冻机系列。解冻机用于-18度的冻肉或冻制食品的解冻。冻肉解冻机主要应用于肉类，禽类，海鲜、水果、蛋品、水果的解冻。将冻肉（板、块）等料放进加满水的解冻池，用高压气泡将水快速翻腾，让产品在解冻池内相互碰撞，相互摩擦，从而达到快速解冻的目的。解冻池旁边有恒温池，水从恒温池流入解冻机入料口处，随着冻品的化冰解冻，网链上的产品向出料方向出料，解冻池内的水温慢慢下降，到出料这段时间，水再从解冻池进入到恒温池，这样循环利用，起到对水资源的节约，又能环保。既能降低人工成本，又能提高工作效率。另外解冻机还应用于鱼类，海鲜类，虾类，水产类的快速解冻，能同时将产品多次放入解冻池内，水浴式解冻将产品还原天然解冻的方法，节约水，清洗方便，多次过滤水循环重复利用。

产量小可采用解冻池解冻，解冻池采用304不锈钢制作，配置电加热管，带有鼓风机鼓泡化冻，提高生产效率。