

微波解冻设备

产品名称	微波解冻设备
公司名称	保定市巨龙微波能设备有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	保定市华光路555号
联系电话	0086-0312-5883126 15031222296

产品详情

微波解冻设备用于鸡、鸭、鹅、牛、羊、驴、猪等肉品及海产品解冻，设备性能稳定，质量可靠，给用户带来巨大经济效益，深得用户的好评，是理想的高科技肉制品解冻设备。设备在结构、性能、解冻效果等方面完全可与进口设备相媲美，而价格仅为进口设备的几分之一。同时根据用户使用的不同特点，量身制作。设备特点：1、解冻速度快 微波解冻是通过微波与物料直接作用，微波能够深入物料内部进行加热，不需要热传导过程。因此，冻肉通过连续隧道式解冻系统，大大节省解冻时间，提高生产效率。从以“天”计时变为以“分钟”计时。对于重量为25kg，外形尺寸为600mmx400mmx150mm的冻肉块在-18℃左右通过微波解冻只需2~4分钟就可回温到-4℃~-2℃。处理能力与肉的品质有关，即与肉质的介电常数有关。肉质越肥处理量越大，对精瘦肉的处理能力比肥肉相对小些。以100kw微波炉为例，通过理论估算冻肉从摄氏-18℃开始解冻的处理量参考如下，实际通过量根据具体情况有所变化。

2、简化解冻过程 微波解冻淘汰了自然解冻的解冻间和架子，避免了水解冻的水源浪费。环境清洁卫生，产品质量便于控制。3、均匀解冻 微波解冻能使物料表里同时受到电磁场的作用而产生热量。所以解冻均匀性好，不会出现外热内冷的现象。4、保证营养性，无腐败 微波解冻具有热效应和生物效应，能保持解冻物料的口味，蛋白质、氨基酸、维生素等营养成分几乎不受破坏。微波解冻速度快，能够快速经过细菌大量繁殖的温度区域，避免污染。5、减少肉损率

自然解冻和水解冻有血水流出，肉损率在5-10%，微波解冻无血水流出，肉损率小于1%。

6、触摸屏操作，易于控制 微波解冻设备只需触摸屏操作即可控制，可设定适宜于解冻工艺规范要求的电脑操作程序，实现全自动操作。7、设备连续运行，可靠性高

解冻设备可连续24小时工作，在磁控管与加热箱之间安装力电子隔离器，延长了磁控管的寿命。

8、安全无害，工作环境洁净 微波解冻是在金属制成的封闭的解冻舱内工作，箱体和传送带可以安全冲洗。不污染环境，而且没有放射线危害及废水、废渣排放。不产生余热和粉尘污染，是一种十分安全卫生的加热技术，有效的保护了我们的工作环境和生态环境。技术参数：1. 型号：jws-(20-100)t-s 2.

微波频率：915±25mhz 3. 微波功率：20~100kw 4. 传送速度：0.1~3m/min 变频调速 5.

微波泄漏：5mw/cm²(gb5959.6-87) 6. 解冻量：0.5~3t/h