

# 冷冻鸡爪解冻机流水线 鸡爪解冻机 诸城森岳机械

产品名称	冷冻鸡爪解冻机流水线 鸡爪解冻机 诸城森岳机械
公司名称	诸城市森岳机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都工业园（注册地址）
联系电话	13573651228 13573651228

## 产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市森岳机械有限公司

科学的解冻方法是将冷冻的鱼、畜肉、禽肉类等食物放在冷水中浸泡或放在4 ~ 8 的地方，使其自然解冻，冻肉一定要用冷水解冻或使其缓慢地自然化解。

使用解冻设备解冻，冷冻鸡爪解冻机流水线，解冻方式为水浴式气泡解冻，优点是连续化冻解冻，解冻的同时还具有清洗沥血的作用。冻肉的解冻是温度低时间长为好，比如冻鸡肉、冻鱼虾的解冻更佳水温可以控制在10 - 15 和解冻时间控制在1-2小时，解冻至鱼肉变软为宜。

鸡产品、鸭产品等冻品快速解冻设备，用水浴式气泡解冻机，优点是解冻好并且快，解冻的同时还具有清洗沥血的作用！水浴式气泡解冻机利用水浴气泡解冻，通过高压气泵发生鼓泡把热水、物料均匀打散、使温度均匀一致，物料解冻更加均匀一致，解冻不会影响产品的外观色泽和内在品质，解冻速度快。

肉品解冻设备推荐使用森岳机械解冻机，我公司生产的解冻机设备支持定制，实用性更强，解冻机设备的生产经验相对成熟，质量更好，欢迎新老客户咨询合作！

我公司生产的肉品解冻设备，解冻方式为气泡式水浴解冻，鸡爪解冻机，就是把需要解冻的产品，如鸭肉、鸡肉、鱼肉、海鲜、猪羊肉等产品，放在可加热的水中解冻。优点是解冻后颜色、营养成分和鲜肉相比变化较小，并且实现连续化生产，大限度的降低有害菌的繁衍，是目前的冻肉冻品比较好的解冻方式。

冻品解冻机利用气泡发生装置产生气泡，作用是保证解冻池内水温度均匀，不会出现一边冷、一边热的现象发生，水加热方式有蒸汽加热或电加热可选，鸡翅鸡爪解冻机生产厂家，温度自由调控，自动控温。设备材质采用食品级304不锈钢，防腐、防锈，干净卫生。水箱底部设置有排水口、排污口，快速清洗解冻池，保持池内卫生无死角。可选择内胆提升装置，清理更干净。

冷冻鸡爪解冻机流水线-鸡爪解冻机-诸城森岳机械(查看)由诸城市森岳机械有限公司提供。“果蔬清洗漂烫蒸煮设备,巴氏杀菌设备,肉品加工设备,真空包装等”选择诸城市森岳机械有限公司，公司位于：山东诸城市龙都工业园，多年来，诸城森岳机械坚持为客户提供好的服务，联系人：刘经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。诸城森岳机械期待成为您的长期合作伙伴！同时本公司还是从事全自动真空包装机，食品真空包装机，双室真空包装机的厂家，欢迎来电咨询。