

鸭翅冻品气泡解冻机定制 鸭翅冻品气泡解冻机 诸城森岳机械

| | |
|------|---------------------------------|
| 产品名称 | 鸭翅冻品气泡解冻机定制 鸭翅冻品气泡解冻机 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

解冻机主要应用于海鲜、虾类、鱼类、肉类、鸡、鸭、牛、羊肉的快速解冻。解冻方式为水浴式气泡解冻，还原自然解冻方式，将冷冻的产品料（板、块）放进解冻池，用加热一定温度的水，经高压气泡将水快速翻腾，产品在解冻池内温度均匀，不会产生一边冷一边热的现象，从而达到快速解冻的目的。

解冻机设备彩材质使用食品级304不锈钢，防腐、防锈，鸭翅冻品气泡解冻机优点，加热方式有电加热或蒸汽加热，鸭翅冻品气泡解冻机原理，自动控温装置，温度一致，设备设有保温层，防止烫着，操作安全，提温迅速，保温性强。

解冻流水线是对鸡肉，鸡爪、鸡肝、鸡脖，鸡翅，鸭翅冻品气泡解冻机，鸭头、鸭掌、鱼、虾、海鲜等肉食及海产品等进行解冻，在解冻的同时还具有清洗、沥血的作用，提高了产品的品质。解冻好的产品直接提升到下到工序进行再加工，解冻机可配套连续设备如：自动卤煮线、油炸流水线，提高劳动效率，节省了劳动成本。

解冻流水线解冻方式为水浴式气泡解冻，通过气泡进行解冻，气浪设计为大气浪型，能够将水温度控制均匀。加热水方式为蒸汽加热或电加热可选，设备安装温控仪对水温进行自动控制，温度根据产品自由调节。食品级304不锈钢板材制作，鸭翅冻品气泡解冻机定制，不生锈、耐腐蚀，保证了产品

的品质。

日常知识之冷却肉：

冷却肉是指严格执行检疫制度，将宰杀后的畜肉体迅速冷却，排除体内的热量，使肉体温度降为0—4℃，并在后续的加工流通和分销过程中始终保持0—4℃冷藏的生鲜肉。冷却肉可使“后熟”过程进一步完成，其主要特点是：肉质的香味、外观和营养价值与新鲜肉相比变化很小；肉体内凝胶态的蛋白质在酶作用下变为溶胶状，部分蛋白质分解为蛋白胨氨基酸等，从而破坏了其胶体性，增强了亲水性；肌肉松软，水分较多，肉汤透明，并富有特殊的肉香味和鲜味。冷却肉在零度条件下，保存期限为15—20天。

鸭翅冻品气泡解冻机定制-鸭翅冻品气泡解冻机-诸城森岳机械由诸城市森岳机械有限公司提供。诸城市森岳机械有限公司是从事“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”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：刘经理。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。