

小型卧式液氮速冻

产品名称	小型卧式液氮速冻
公司名称	科威嘉尼（北京）科技有限公司
价格	1.00/台
规格参数	
公司地址	北京昌平超前路5号
联系电话	010-57170183 13581843856

产品详情

超低温食品速冻设备 不管您是何种规模大小的食品生产商——大规模生产的食品制造企业、小规模生产的食品加工商，或者是正在规划中的食品企业，科威嘉尼公司都能满足您的不同生产需要。我公司凭借先进的应用技术帮助您提升产能，降低成本，最大化您的回报率，让您在激烈的市场竞争始终处于领先地位。毫无疑问，液氮是当今最环保最高效的冷却及冷冻方式！液氮的超冷温度，它可以快速和有利的使食品降温，确保食品的水分和品质被完整保存。同时，我们明白，在食品加工设备的投资是一项非常重要的决定，尤其是在当今经济环境下，我公司帮助您在投资之前做出正确而可信的可行性分析，定能满足您的各种生产需求，帮助您和您的事业快速发展！液氮的温度达到-196℃，当它与食品接触后能更快的带走热量。超低温和高热交换率实现了真正的快速冷冻。这样的快速冷冻产生的冰晶最小，保持食品的原有的新鲜度。这也防止了水分的丢失，达到了无损失；保持了食品的原色、原味和原质。

- 1.液氮是目前为止世界上最环保最经济的冷冻和冷却媒介。
- 2.以最少的前期投入，创建可生产高品质的多条冻结/冷却生产线
- 3.5分钟快速冷冻（以分钟计，不是小时）意味着无需存储大量的产品
- 4.大大缩短您产品的上市时间
- 5.操作简单大大减少人工和降低对操作员的技能要求
- 6.减少水分损失，提高产品质量，以及提高产出率（更多的产品可同时操作）
- 7.很容易的被接入到现有的生产线中
- 8.为您的工厂节省空间
- 9.节省清洗时间
- 10.最小的安装成本
- 11.低廉的维护成本

联系人：张建锋

联系电话：135818453856/18612333886

邮箱：13581843856@163.com

qq：215602795