

内胆可提升气泡解冻机 森岳机械 内胆可提升气泡解冻机原理

产品名称	内胆可提升气泡解冻机 森岳机械 内胆可提升气泡解冻机原理
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

我公司生产的解冻机用于-18度的冻肉或冻制食品的解冻。水浴式解冻将产品还原天然解冻的方法，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，温度可根据解冻的产品自由设定，设定好的温度由温控仪控制温度，保持恒温解冻。用高压气泡将水快速翻腾，保持解冻槽内温度一致，解冻产品在解冻池内相互碰撞、翻滚，从而达到快速解冻的目的。

日常知识之冷冻肉：

冷冻肉由于水分的冻结，肉体变硬，冻肉表面与冷冻室温度存在差异，引起肉体水分蒸发，肉质老化干枯无味，称作“干耗”现象。冷冻肉的肌红蛋白被氧化，肉体表面由色泽鲜明逐渐变为暗褐色。随着温度渐降，肉组织内部形成个别冰晶核，并不断从周围吸收水分，肌细胞内水分也不断渗入肌纤维的间隙内，冰晶加大，从而使细胞脱水变形。由于大冰晶的压迫，造成肌细胞破损，从而使解冻时肉汁大量流失，营养成分减少，风味改变。若将刚宰杀的新鲜肉在-23℃快速结冻，则肉体内部形成冰晶小而均匀

，内胆可提升气泡解冻机原理，组织变形很少，解冻后大部分水分都能再吸收，内胆可提升气泡解冻机生产厂家，故烹调后口感、味道都不错，营养成分损失亦少，如果冻结时间过长，内胆可提升气泡解冻机，亦会引起蛋白质的冻结变性。解冻后，内胆可提升气泡解冻机视频，蛋白质丧失了与胶体结合水再结合的可逆性，冻肉烹制的菜肴口感、味道都不如新鲜肉。

我公司生产的解冻机主要针对各种冷冻海产品、冷冻肉制品的前期解冻处理加工。使用解冻机的好处是解冻快、解冻产量大、解冻的同时清洗沥血，适用于工厂使用。解冻方式为水浴式气泡解冻，水加热采用蒸汽加热或电加热，水温自动控制，恒温解冻，输送采用变频调速电机，速度可调，可针对不同的产品进行调节。

对于解冻比较油腻的肉制品，可加装内胆提升装置，方便清洗解冻后设备底部卫生清理，干净更卫生。

内胆可提升气泡解冻机-森岳机械-内胆可提升气泡解冻机原理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实力不俗，信誉可靠，在山东 潍坊 的果蔬加工设备等行业积累了大批忠诚的客户。诸城森岳机械带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入**，共创美好未来！同时本公司还是从事果蔬蔬菜清洗机，蔬菜清洗设备，蔬菜清洗流水线的厂家，欢迎来电咨询。