

朝阳提升清洗机 提升清洗机 青岛爱克森

产品名称	朝阳提升清洗机 提升清洗机 青岛爱克森
公司名称	青岛爱克森机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省青岛市市南区山东路10号
联系电话	15689988633

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：青岛爱克森机械有限公司

现阶段食品解冻主要有以下四个方法：1、空气解冻：这种方法不需要专门的解冻设备，只是简单的将冷冻食品放在室温下的空气中自然解冻，这种方法因为空气传热系数低，热传导缓慢，解冻时间非常长，所以容易导致细菌繁殖，影响食品的质量。2、温热水解冻：这种方法也不需要专门的解冻设备，只需要把冷冻食品直接放入容置有温热水的容器中进行解冻，这样做虽然可以缩短解冻时间，但是会使食品中的蛋白质维生素受到损失，同时还会加快丙醛等致癌物的产生。3、循环水解冻：这种方法也不需要专门的解冻设备，只需要将冷冻食品放置在水或流动水下，用循环流动的常温水给食品解冻，这样可以加快热量的传导，缩短解冻时间，但是这种方法是将冰块从表及到里进行溶化，效率还是不够，使食品中的营养液流失，朝阳提升清洗机，并且水资源浪费严重。4、微波解冻：这种方法也不需要专门的解冻设备，提升清洗机多少钱，只需要一台微波炉就行，利用电磁波使冷冻食品中的极性分子快速旋转，提升清洗机多少钱，相互振动、摩擦、撞击产生大量的热能，提升清洗机生产厂家，使冷冻食品从里到表同时发热，极快的缩短了了解冻时间，这种高温急速解冻方法，使冰晶融化的水分带着细胞内可溶性成分流失，使食品风味和营养液大量流失，严重降低食品质量。

解冻就是升高冻肉的温度，使其冰晶融化成水，恢复到冻前状态。

冻肉的解冻按供热分为两类解冻方式，分别是内部解冻法和外部解冻法：所谓的外部解冻法是由温度较高的介质向冻结肉表面传热，热量由表面逐渐向中心传递，就是外部解冻。为空气解冻（低温高湿解冻）、水解冻；内部解冻就是由介质向冻肉各部分同时加热为内部解冻，如低频、高频、微波等解冻方法或高压静电解冻。

肉类解冻按速度分有缓慢解冻、快速解冻，但两者无明显定义。缓慢解冻通常以低温空气、水等为传热介质，由于解冻时冰结晶融化的水有充分时间被肉重新吸收，肉质流失较少，故重量接近原来状态，但时间长且要有的解冻间。缓慢解冻较适合于低温冻结的鱼肉、畜肉等。快速解冻一般是利用加热来达到目的，适用于较均匀且不太厚的肉类。

设备简述主要作用产品：肉类产品;

解冻量：每小时解冻量约3吨(主流机型);

自动化程度：全自动进料，与其他传输设备直接对接，可根据瘦肉率自动化一键设定运行参数;

微波泄露抑制措施：三重防泄漏措施，潜艇式开关门直接封闭，无微波能消耗;

腔体清洁：电动全仓上下分离式，可直接水洗或擦拭，配有漏水口(部分机型);

传输链网：多段变速链网，可对接自动化上下游设备;

远程控制：可通过手机APP远程操控，方便查看设备运行状态以及排除故障;

设备运输：设备可分为一段2M及2段3M结构(部分机型);

微波源与磁控管：引进德国技术自主研发的M75k-1/M100k-1微波源及磁控管，维护保养全包服务

朝阳提升清洗机-提升清洗机多少钱-青岛爱克森(推荐商家)由青岛爱克森机械有限公司提供。青岛爱克森机械有限公司为客户提供“检重机,重量分选机,重量分级秤,全自动上料机”等业务，公司拥有“爱克森”等品牌，专注于其它等行业。，在山东省青岛市市南区山东路10号的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：王经理。同时本公司还是从事山东自动重量分选机，转盘式重量分选机，皮带重量分选机的厂家，欢迎来电咨询。