

包头气泡解冻池 青岛爱克森 气泡解冻池

产品名称	包头气泡解冻池 青岛爱克森 气泡解冻池
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

柠檬汁+生姜解冻。想让冻肉快速解冻，热水烫和冷水泡，都会有损肉质，经水泡过的肉，还容易生出更多细菌。只需要柠檬汁和生姜，就能让肉快速解冻，还能保证肉质新鲜！在清水中加入几片柠檬和姜片，然后再将冻肉浸泡在水中，约10分钟左右肉就能变得松软。这种方法不仅方便实用，而且生姜柠檬可以让肉质更加鲜嫩，还能有效杀菌去腥，烹饪出来的肉质更加鲜美。

配置1、水箱、水箱的底部设置有排水口，排污口，快速清洗解冻池，保持池内卫生无死角。

2、解冻机还包括有其一端上带有若干出气孔的气管以及气泵，气泵设置在水箱外，气管带若干出气孔的一端设置在水箱内，包头气泡解冻池，其另一端设置在水箱外且与气泵相连

3、使用联保的变频器控制速度。

4、使用人性化拨板让浮在水面的产品快速解冻，同时可将解冻好后的产品快速前进，变频调速可根据客户产量随时控制。

5、解冻机系列采用蒸汽加热或电加热自动恒温控制池，可根据客户的需求随时打开或关闭装置，可根据季节的需求使用恒温系统。

6、使用新型的解冻机系列，能够迅速解冻肉类，鱼类，水产类，并且节约用水，省时省电，低成本的型全自动解冻设备。

7、产品技术成熟，销售案例多，是家根据汽泡原理，将产品水浴式解冻的设备，快速解冻可保护产品的外观，颜色。另外公司可以根据客户的产品要求设计，开发，制作适合客户产品的实用的解冻设备。

设备材质：整机采用SUS304不锈钢、网链及所属部件均采用不锈钢SUS304制作。

一般来说，大多数进口冻肉在运输过程需要冷冻较长时间，如何解冻进口肉、畜禽肉类，并保证冻肉解冻后的色泽、口感和品质，成为一直困扰整个肉制品行业的难题。那么，您知道正确的解冻方法吗?当前，随着解冻技术、设备的发展与进步，气泡解冻池厂家，冷冻肉也能“鲜”起来。低温高湿解冻机据了解，目前常见的解冻方式包括气流解冻、水解冻、微波解冻。气流解冻主要是通过冷冻产品和气流间温差以及气流速度调节，气泡解冻池多少钱，使热量传导给产品，实现解冻的效果。顾名思义，气泡解冻池价格，水解冻则以水作为介质，但是其方法解冻效率低，时间长，且需要大量水资源，这明显与绿色环保、节约水资源的理念之间相悖。包头气泡解冻池-青岛爱克森-气泡解冻池多少钱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位于山东省青岛市市南区山东路10号。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前青岛爱克森在其它中享有良好的声誉。青岛爱克森取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。青岛爱克森全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。同时本公司还是从事山东食品检重机，称重检重机，合格品检重机的厂家，欢迎来电咨询。