

内胆可提升气泡解冻机视频 内胆可提升气泡解冻机 森岳机械

产品名称	内胆可提升气泡解冻机视频 内胆可提升气泡解冻机 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

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。

解冻机水加热方式有电加热或蒸汽加热，温度自由设定，一般解冻温度为6-8°。设备有隔热层，散热慢，内胆可提升气泡解冻机定制，提温快，节约资源。对于解冻比较油腻的肉制品，为方便清洗解冻后设备底部卫生清理，可加装内胆提升装置，清洗无死角，干净更卫生。

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，内胆可提升气泡解冻机，保存期限为15—20天。

内胆提升式气泡解冻机主要用于冷冻的肉类、鱼类、分割禽肉类、冷冻果蔬连续解冻，可配套设备连续自动卤煮线、油炸流水线，节省劳动成本，提高产品产量。

气泡式解冻机利用加热水方式、水浴式气泡解冻，通过高压气泵发生鼓泡把物料均匀打散、使温度均匀一致，不会出现一边冷、一边热的情况，物料解冻更加均匀一致，效果更佳。设备清洗时，内胆可提升，内胆可提升气泡解冻机原理，解决了遗留产品杂质难以清理的缺点，改善设备的卫生状况，在保证产品品质的同时，保障了卫生标准。

内胆可提升气泡解冻机视频-内胆可提升气泡解冻机-

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山东 潍坊 ,果蔬加工设备的见证者，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在诸城森岳机械领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创诸城森岳机械更加美好的未来。同时本公司还是从事连续真空包装机，连续拉伸膜真空包装机，全自动连续拉伸真空包装机的厂家，欢迎来电咨询。