

# 气泡清洗机厂家 焦作气泡清洗机 青岛爱克森

产品名称	气泡清洗机厂家 焦作气泡清洗机 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

气泡解冻机，将冻品原料放进加满水的解冻槽，用气泡将水翻腾，从而达到快速解冻目的。解冻池旁边有恒温池，水从恒温池流入解冻机内，随着冻品的解冻，传送带上的产品向出料方向出料，到出料这段时间，水再从解冻池溢流到恒温池，解冻池内的水温始终保持在一定的温度范围内，这样循环利用，节约环保。冻肉解冻机主要应用于肉类，禽类，海鲜、水果、蛋品、水果等产品的加工。并可配备振动沥水，风干机流水线，让生产效率更高，节省劳动成本。

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，气泡清洗机价格，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，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，使热量传导给产品，焦作气泡清洗机，实现解冻的效果。顾名思义，水解冻则以水作为介质，但是其方法解冻效率低，时间长，气泡清洗机生产厂家，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。

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，由于解冻时冰结晶熔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。

气泡清洗机厂家-焦作气泡清洗机-青岛爱克森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在其它这一领域倾注了诸多的热忱和热情，青岛爱克森一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：王经理。同时本公司还是从事山东重量分级秤，自动分级秤，皮带重量分级秤的厂家，欢迎来电咨询。