

肉类加工设备 调味品加工机械

产品名称	肉类加工设备 调味品加工机械
公司名称	济南立信轻工机械有限公司
价格	400000.00/台
规格参数	加工定制:是 种类:调味品加工机械 品牌:海川
公司地址	山东省济南市天桥区新黄路1号黄台不锈钢市场3区304号
联系电话	86-053185805888/85813148 13906415342

产品详情

食品脱水，通常采用烘烤或日晒等方法来实现，这种脱水方法的实质是加热蒸发，加热蒸发必然对食品产生相当的破坏作用。食品脱水的另一种方法是将食品先冻结再在真空条件下使食品中的冰晶升华（冰直接变成汽叫升华）脱走。“冻干食品”就是采用人们比较生疏的冻结升华方法获得的脱水食品，可在室温下长期保存，一般五年不坏。

冻干食品是在低温和真空条件下生产的，在这种生产条件下，易氧化、易挥发、热敏性的物质都能保存，而且能抑制菌和酶的有害作用，因而冻干食品的形、色、味、营养成分都能保持同鲜品基本一样，而且复水性好。冻干食品在生产过程中不需任何添加剂，因而是真正的绿色食品

产品系列:真空冷冻干燥机 产品型号:zlg- 型

一、工作原理：

其基本原理是在高真空状态下，利用升华原理，使预先冻结的物料中的水份，不经过冰的融化，直接以冰态升华为水蒸汽被除去，从而使物料干燥，真空冷冻干燥产品可确保食品中蛋白质、维生素等各种营养成分，特别是那些易挥发热敏性成份不损失。因而能最大限度地保持原有的营养成分，有效地防止干燥过程中的氧化，营养成分的转化和状态变化，冻干制品成海绵状、无干缩、复水性极好、食用方便、含水份极少，相应包装后可在常温下长时间保存和运输。

二、应用范围：

食品工业：真空冷冻干燥技术可用于果蔬、肉禽、水产、调味品、方便食品及名优特产等干燥，可达到保持食品原有的色、香、味、形、新鲜度不变的目的，且复水性特好，成品便于贮存和运输，费

用降低，保存期延长。

营养保健：在干燥海参、冬虫夏草、蜂皇浆、人参、龟、鳖、蚯蚓等营养保健品，采用真空冷冻干燥工艺，更使人们相信该营养品纯真自然。

医药工业：可将真空冷冻干燥法应用于血清。血浆、疫苗、酶、抗生素、激素等中西药品的脱水与保存。

生物研究：利用真空冷冻干燥技术长期保存的血液、细菌、动脉、骨骼、皮肤、角膜、神经组织和各种器官，在使用时只需供给水份即可再生，仍保持其生化物理特性。

其它如在航天隔热陶瓷制作，考古中木帛制品保存，标本制作，特殊材料制备等的应用，可收到独特的效果。

三、本机特点：

1、设备构成：主要由干燥箱、冷凝器（捕水器）、加热系统、真空系统、制冷系统和电气控制系统等六大部分组成。

2、干燥箱、冷凝器使用不锈钢全封闭制造，聚氨脂发泡保温,内表面镜面抛光，外表面亚光处理,保证整机恒久洁净度；物料冷冻、干燥全过程均可在干燥箱内完成。比预先冻结物料再进冻干的设备要先进一步。

3、电气控制部分配有各种先进的测量系统，保证了冻干制品的工艺质量。制冷机采用单级或双级制冷，能达到极理想的制冷温度，维修、操作方便。真空系统采用多级罗茨水环真空机组，使真空度处在最佳状态，以缩短整个冻干时间。能耗设计合理，整机总功率比国内同类产品低，售价低于国内市场价。

4、采用进口5.4英寸图形液晶显示屏，ccfl背光、画面清晰；具有数字、曲线、百分比棒图、追忆、报警状况、时间等显示;采用高速、高性能微处理器，可以同时实现对12路信号的检测、记录、显示和报警；采用高速、高性能微处理器，可以同时实现对12路信号的检测、记录、显示和报警；采用大容量的flash闪存芯片存贮历史数据，掉电永不丢失数据；根据记录间隔的不同，可存储36个小时至365天的数据。

5、先进可靠的控制系统：可编程序控制装置，人机界面操作系统。

可根据用户需要，进行对口设计。

"供应肉类加工设备"的功率为0（kw），产品用途是0，包装为0，电压是0（V），种类为调味品加工机械，加工定制是是，型号为ZLG-3.2，净重是0（kg），品牌为海川，外形尺寸是0（mm）