

微波肉类解冻设备

产品名称	微波肉类解冻设备
公司名称	山东科泓微波能有限公司
价格	258000.00/台
规格参数	品牌:科泓微波 型号:KH-40GMTN3 参数:915MHZ
公司地址	济南市槐荫区美里湖新沙工业园五街39-42栋
联系电话	0531-85560194 13589056827

产品详情

微波肉类解冻设备由于国内肉牛养殖业存在的诸多难题，导致了市场上国产牛肉日趋紧张的状况。为缓解这种状况，国家不断采取从澳大利亚、巴西等国家大量进口牛肉的举措，以满足国内消费者需求。而随着这些进口牛肉数量的不断增多，如何利用微波能技术对其进行快捷而有效的解冻，成了业内许多企业尤其是微波能设备制造企业面临的一个难题。

据业内人士介绍，此前对冻牛肉进行微波解冻的技术在国内已不陌生，并由于该项技术的卫生、快捷等优势，其市场普及率日渐提高。但让人始料未及的是，由于国外的肉牛普遍比国产品种个头大，其切割后的冻牛肉块儿头也往往“超标”，使得本已笑傲市场的国产微波能设备屡屡“卡壳”，严重影响了解冻的速度和质量。

令人欣慰的是，在国内微波能设备制造业屡建奇功的山东科泓微波能公司，又率先在上述难题上取得突破，由其研制生产的kh-gmtn系列微波肉类解冻设备，不仅不再遭受以上困惑，而且还因解冻速度快、解冻均匀等优势备受市场瞩目。在不久前对一批从澳大利亚进口的牛肉解冻中，山东科弘用该系列设备破解了以往因解冻不利而屡受掣肘的数量难题，创造了同比增长22倍的空前业绩。

据专家介绍，微波解冻是在电磁波的物理作用下，利用极性分子振动产生与周围分子的弹性碰撞而摩擦生热，从而产生解冻的效果。微波解冻*显著的特点是解冻不化冻(-4 —0 ，由于冰和水的介电常数不同，吸收微波的能力也不一样，因此微波解冻需要控制在零度以下，防止零度以上血水的产生，也正是由于解冻不化冻的特性，不但利于产品的保鲜，还非常利于切割等加工，所以由这种方法解冻的食品，具有生产成本低、效率高、无细菌滋长和占地面积小等优点。

不仅如此，山东科弘生产的kh-gmtn系列微波肉类解冻设备，因其微波能够深入物料内部直接加热而无需传导过程，还体现了明显的快捷优势。以一块25公斤重的肉块为例，其从-15 升至-4 只需两分钟。此外有专家表示，由于该设备释放的915mhz的微波比2450mhz的波长更长，因而其穿透力也更强，是解冻“大块儿头”牛肉的**选择。

据了解，山东科弘表面上在微波解冻牛肉设备上取得了“块儿头”上的突破，但其背后显示的却是不菲的技术实力。据专家介绍，微波能设备在发挥其正能量，为食品加工提供便利的同时，还存有微波泄漏、损伤人体的潜在风险。被解冻物料的块儿头越大，所需微波解冻设备的输入口就越大，而泄漏微波的风险也随之加大。因此，没有足够的技术实力和精湛的制造水平，要推出如此完美且没有风险的微波能设备，难度之大可想而知。

山东省食品工业协会相关负责人表示，从为包括茶叶、鲜花在内的植物类食品烘干、消毒，到为水产类、肉类食品解冻，近年来山东科弘微波能公司对食品产业的贡献越来越大。尤其是对超大类牛肉微波解冻的突破，更体现出该企业在食品加工产业中举足轻重的实力。山东科弘负责人也表示，随着微波解冻设备在国内外市场的普遍应用，山东科弘也将研制出更多具有****水平的产品，为我国经济的高速发展、人民生活水平的日益提高作出更大贡献。