

# 微波油脂加热解冻设备

产品名称	微波油脂加热解冻设备
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:2450MHZ
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

微波油脂加热解冻设备简介：

微波解冻设备是当前肉制品行业特别是牛羊肉冻品行业及海鲜冷冻产品\*理想的解冻方式，微波解冻具有解冻不化冻的特点，解冻完的肉类或海鲜产品在色泽和口感上跟解冻前完全一样，微波解冻不会对产品造成任何损害和流失，但由于冰和水的介电常数不同，因此微波解冻必须控制在0度以下，也就是说微波解冻的肉类适合于任何切割深加工，并非从冷冻肉直接解冻为冷鲜肉，请广大客户注意。微波解冻过程：肉类从零下18度解冻到零下5度到0度，视个体体积大小仅需5-10分钟，整个过程控制在零度以下，不会对产品品质造成任何影响。

微波油脂加热解冻设备特点：

- 1、环保无污染；
- 2、快速解冻，效率高；
- 3、不受解冻物体形状限制；
- 4、设备投资少，设备占地面积少，安装方便；
- 5、设备运行无需耗材，运行成本低。

微波油脂加热解冻设备技术参数：

- 1、电源：三相五线 380v
- 2、输入功率：100kVA
- 3、输出功率：80kw
- 4、设备尺寸：10000\*1000\*2500mm
- 5、输送带宽度：450mm
- 6、进出口高度：650mm
- 7、冷却方式：风冷+水冷
- 8、控制方式：旋钮（可选PLC触摸屏）

近期，由科弘微波自主研发的用于动物油脂解冻的80kw微波解冻设备在某大型肉类集团投入使用，经过三个月的稳定使用，取得了良好的预期效果，微波解冻油脂在国内尚属首例，不同的动物油脂的介电常数是不一样的，因此在微波解冻油脂的过程中，不同的油脂的升温曲线也是不一样的。油脂解冻需要将整个桶体通过传统系统送入微波谐振腔，设备开口需异形定制，对抑制微波泄漏要求也更高，科弘微波生产制造的大开口微波油脂解冻设备的微波泄漏小于1mw，得到了用户的高度认可和赞誉，山东科弘微波近几年在国内微波解冻设备行业一直走在前列，承蒙广大用户对我们的厚爱，科弘公司将以更加饱满的热情投入到研发工作中，努力为客户创造价值。科弘微波诚挚欢迎广大朋友前来考察、交流、洽谈！