

蔬菜、水果速冻机

产品名称	蔬菜、水果速冻机
公司名称	科威嘉尼北京科技有限公司
价格	1.00/台
规格参数	品牌:科威嘉尼 型号:SD-X-300
公司地址	北京中关村科技园昌平园超前路5号
联系电话	010-69707078 15801421400

产品详情

不锈钢机箱美观耐用，采用优质高密度聚氨酯发泡保温层隔热。以液氮为冷却介质，快速而有力的冻结食品，由于速冻比较快，不会破坏食材的内部组织结构，从而保证了食品的真材实料、原汁、原//原色和营养学特性，并且干耗非常小，能够实现单体速冻，不会产生粘连损失。

另外还具备的优势有：占地面积小，可以灵活调整产量，操作简单，清洗维护方便，无污染无噪音，经济环保。冻结时间短、效果好，以最小的能耗达到最佳冻结效果。广泛应用于肉食类、海鲜水产类、涮锅类、水果类、蔬菜类、面点类等各种速冻食品。如:海鲜、鲍鱼、海虾、海参、龙虾、海鱼、三文鱼、螃蟹、肉、汤圆、水饺、包子、粽子、春卷、馄饨、乳酪品、竹笋、粘玉米、鹿茸、草莓、菠萝、杨梅、木瓜、荔枝、调理食品等。

特别是牛肉和鸡肉，这二者的蛋白质含量比猪肉还要略高一些，在20%左右，而猪肉的蛋白质含量在16%左右，可以说蛋白质是肉制品中最主要的营养成分，为了肉食品保质保鲜卫生，欢迎选购科威嘉尼肉类速冻冷冻机。新鲜肉的主要营养成分有蛋白质、脂肪、碳水化合物、矿物质成分（钙、镁、钾、钠、锌、铁等）、浸出物等。食品在冻结过程中会发生各种各样的变化，如物理变化（体积、导热性、比热、干耗变化等）、化学变化（蛋白质变性、色变等）、细胞组织变化以及生物和微生物的变化等。快速冻结食品的特点是最大限度地保持了食品原有的营养价值和色香味。也就是说，在冻结过程中必须保证使食品所发生的上述各种变化达到最大的可逆性。