

## 紫甘蓝、豆角、洋葱等蔬菜速冻机

产品名称	紫甘蓝、豆角、洋葱等蔬菜速冻机
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-G
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

速冻设备，液氮制冷技术，日本液氮设备，液氮低温速冻柜，液氮冷冻设置，液氮冷冻设备  
我公司研发的液氮制冷设备，采用国际最先进的超低温技术，温度在3分钟内可达到零下-196℃，对食品等急剧冷度，保持了食品的营养，广泛用于海参加工，鲍鱼加工，水产品加工，食品速冻保鲜，医药，化工等，液氮是当今最环保最高效的冷却及冷冻方式！液氮的超冷温度，它可以快速和有利的使食品降温，确保食品的水分和品质被完整保存。同时，我们明白，在食品加工设备的投资是一项非常重要的决定，尤其是在当今经济环境下，我公司帮助您在投资之前做出正确而可信的可行性分析，定能满足您的各种生产需求，帮助您和您的事业快速发展！液氮的温度达到-196℃，当它与食品接触后能更快的带走热量。超低温和高热转换率实现了真正的快速冷冻。这样的快速冷冻产生的冰晶最小，并帮助保持食品的质地。这也防止了水分的丢失，达到了无损失；保持了食品的原色、原味和原质。

- 1.采用世界上最环保最经济的冷冻和冷却媒介液氮。
- 2.以最少的前期投入，创建可生产高品质的多条冻结/冷却生产线
- 3.5分钟快速冷冻（以分钟计，不是小时）意味着无需存储大量的产品
- 4使用西门子plc技术，精确控制每个点的温度，大大缩短您产品的上市时间
- 5.可对产品快速速冻并穿冰衣，速冻多点温度可通过触摸屏调节。
- 6.减少水分损失，提高产品质量，以及提高产出率（更多的产品可同时操作）
- 7.和我公司生产的分选、计数、包装设备连接创建生产线，减少人力资源。
- 8.国际顶尖技术，采用多级疏送，可实现连续生产!
- 9.最小的安装成本，低廉的维护成本，节省电能95%。