

厂家直销海鲜液氮速冻柜

产品名称	厂家直销海鲜液氮速冻柜
公司名称	诸城市立尔食品机械有限公司
价格	5000.00/台
规格参数	品牌:立尔 型号:LIER 价格:面议
公司地址	山东省潍坊市诸城市城东工业园
联系电话	15265631272 18265661523

产品详情

1 定义

速冻柜速冻柜（冷冻柜）的一种。是一种用于存储各种需要冷冻的食品专业储藏工具。主要是在商业上，用于将食物快速的制冷，达到保持食物的营养不流失，口味新鲜的效果。制冷系统由4个基本部分即压缩机、冷凝器、节流部件、蒸发器组成

2 主要参数

容量：26l 140l 220l 610l

目标温度：-30

所需时间：25分钟

电源：电压，频率，电相都可定制

3 效果

速冻柜的效果就是快速，深冷速冻。一般在20分钟左右能从25 左右的达到-25 。20分钟之内能将食物温度降到-6 到-10 。

4 原理

汽化(液体变成汽体)是吸热量；液化(汽变成水)是放热量，无论是速冻柜、冰箱还是空调都是一样的工作原理如下(低温低压)制冷剂(气体) 压缩机 (液化)液体的制冷剂(高温高压) 散热器(冰箱的表面放热量出去) 液体的制冷剂(低温高压) 毛细管 冰箱内的蒸发器(绕在箱内壁的铜管)气化也就是吸热 冰箱内的温度就会下降 (气化)制冷剂(低温低压) 压缩机

就这样从复循环的把箱内的热量以制冷剂为介质往外搬。

6、产品用途

快速将食品特别是新鲜的鱼类，肉类四品，快速制冷到-25℃以下，一般是60分钟左右；现在多用于将食品，慕斯，蛋糕以及速冻水饺，汤圆，包子等等之类的东东进行快速深冷速冻。确保达到营养不流失，口味新鲜好快速塑性的效果。

6 电源和功率

速冻柜和速冻柜不一样，一般是通过大功率，快速强制制冷。应该说一台最小的速冻柜的耗电量都要高于常见的比较大的冰箱或者冷柜的功率。所幸这种机器是一旦达到温度会立即体制制冷，进入待机保温的状态。一般最小的速冻柜的大约需要有900w。大一点的例如610l双开门的速冻柜会有4000w以上的功率。

电源多数基本都会用到3相，380v的电源，这样动力，才能确保真正地快速有效的制冷效果。

7 安装

安装和使用，一定要像相应的商家来获得专业的帮助，这种机器介于大型的机器设备和小型的家用的电器之间，注意使用的安全。

8 清洁保养

- 必须定期清洗和消毒。这样，您可以确保食品的高品质和遵循卫生标准。
- 机器清洗用清水冲洗干净，定期消毒饮用水。
- 食品中的脂肪是真菌和细菌滋生的温床。为了避免污染，所有和食品原料接触的部位，必须彻底彻底清洁和消毒。不锈钢，塑料，橡胶组件，这些组件的设计有利于清洁，但不能绝对防止霉菌和细菌形成。

搬运

- 搬运注意事项
- 1、搬运时，应抬底脚，不能抓住门手把或在台面和冷凝器上施力，更不能在地面上拖拉
 - 2、箱体最大倾斜角不能超过45度,更不能倒置或横放，否则会损坏压缩机或使压缩机中的冷冻油流入制冷管路，影响制冷，而且易造成压缩机脱簧。
 - 3、运输过程中，要防止磕碰和剧烈震动，要防止雨淋水浸。

安放

安放速冻柜注意事项

- 1、应安放在远离热源，不受阳光直射的地方，因工作时需要与外界进行热交换，既通过冷凝器向外界散热，外界环境温度越高，散热越慢，会使电冰箱和速冻柜工作时间越长，增大耗电量，制冷效果差。

2、应安放在湿度小的地方，由于电冰箱、速冻柜外壳，冷凝器和压缩机等均是金属材料，如果空气湿度太大，会使这些部件生锈，缩短电冰箱的使用寿命。同时潮湿过热环境，会造成速冻柜表面凝露，影响电器性能。

3、应安放在通风良好的地方，如果速冻柜周围堆满杂物，或者靠墙太近，不利于散热会影响制冷效果。速冻柜顶面应留有至少30cm高度的空间，背面和两侧面应留有至少10cm的空间，以利散热。

4、应安放在平坦坚实的地面上，并使压缩机保持水平。这不仅出于安全的需要，而且可使压缩机平稳工作，减少震动和噪音。

5、不应安放在易燃，易爆和有腐蚀性物品的环境中。同时内部也不要放置这类物品。