

饺子速冻机 包子速冻机 鱼速冻机

产品名称	饺子速冻机 包子速冻机 鱼速冻机
公司名称	济南超能试验仪器有限公司
价格	888.00/个
规格参数	加工定制:否 类型:低温冷冻机 品牌:超能
公司地址	济南市市中区袁柳工业园
联系电话	0531-87100426 15764123246

产品详情

饺子速冻机 包子速冻机 鱼速冻机 液氮食品速冻机

速冻机概述：

济南超能公司专业生产超低温设备厂家，优秀可靠的高技术团队，精湛的制冷技术，为您提供高品质、高效能的设备。

高盛液氮食品速冻箱主要用于食品速冻。采用触摸屏+plc的控制方式，实时监控箱内温度变化，具备手动和自动双操作功能，操作简单，可靠性强，保温结束自动报警。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儿保证了食品的真材实料、原色汁原味原色和营养学特性，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。液氮式设备冻结时间短、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。

速冻机具有以下明显的优点：

- 1、5分钟冻结，最大降温速率 50 /min, 冷冻速度快（冻结速度比一般冻结方法约快30-40倍），采用液氮速冻，可使食品迅速通过0 ~ 5 最大冰晶生长带。
- 2、保持食品品质：由于液氮速冻的时间短，最低温度-196 ，经液氮速冻的食品可以最大限度地保持加工前的色、香、味及营养价值。食品口感优于采用传统速冻方式。
- 3、物料干耗小：一般冻结的干耗损失率为3 ~ 6%，而液氮速冻可减少到0.25 ~ 0.5%。
- 4、设备与动力费用低，设备一次性投资少, 运行费用低，易于实现机械化和自动化流水线，提高生产率。
- 5、操作简单，可进行无人化操作；维护成本低，几乎没有任何维护费用。
- 6、占地面积非常少，无噪音。

速冻机售后服务：

- 1、我司的产品质量保证体系严格按照iso9001质量标准之要求执行
- 2、我司机械设备出厂前或设备到场后，会需方的技术人员进行操作、保养及设备维护进行技术培训

3、当设备因质量或其他原因不能正常工作时，我公司在得到通知后24小时内给予答复；需要现场维修时，我公司在得到通知后48小时内派员上门维修、检测

4、我司的所有设备保修期为1年，部份机械设备可保修2年以上。

本产品的加工定制是否，类型是低温冷冻机，品牌是超能，型号是CDW-190Y，额定制冷量是零下196度（KW），外形尺寸是1080×580×600（m），重量是200（kg），应用领域是食品行业，冷冻方式是风冷式