

供应食品干冰、工业干冰薄利多销进口干冰机生产

产品名称	供应食品干冰、工业干冰薄利多销进口干冰机生产
公司名称	深圳市佳凯达干冰贸易有限公司
价格	15.00/KG
规格参数	品牌:佳凯达 型号:颗粒状 规格:3MM
公司地址	2051756566@qq.com
联系电话	075533075595 13554872125

产品详情

产品介绍

小干冰颗粒外观大小如米粒，也叫干冰米，一般用于清洗除污领域使用米粒干冰效果好，大颗粒用于冷藏、美食等。在常温和压强为6079.8千帕压力下，把二氧化碳冷凝成无色的液体，再在低压下迅速蒸发，便凝结成冰雪状固体物质，然后再经过粒状干冰机的模具压制出来，就形成固态的二氧化碳干冰粒状物质。颗粒干冰优势

干冰制冰机用于制造清洗用干冰颗粒。干冰清洗要求高质量、高密度的透明干冰颗粒，要求干冰中无冰屑、无雪花，干冰在运输、存储过程中不结块、可自由流动。干冰造粒机采用液压挤出成型制造干冰颗粒，干冰密度高、质量好。通过快速更换模具，可制造直径 3mm、 14mm、 16mm、 18mm的干冰颗粒。3毫米清洗米粒干冰，作为喷射介质的优势

清洗时一般选择3毫米清洗米粒大小规格的干冰粒，干冰是 CO_2 在-78℃低温，以固体形式存在，小颗粒有利于清洗机的空气压缩机气体喷射，能提高速度；且接触被清洗表面时，颗粒小升华迅速快，能在瞬间把干冰的能量完美的释放出来，达到最好的清洗污垢效果。在常压下，干冰即固体 CO_2 直接升华，没有液化过程，这一特性意味着喷射介质彻底消失，只留下原有污垢碎片待处理，且无二次污染。

食用干冰粒用途广泛，宾馆酒店啤酒饮料美食制作都需要。

干冰外表像冰，它比冰优越得多，不会化水，较水冰冷藏更清洁、干净，干冰蓄冷是水冰的1.5倍，冷却的温度比冰低得多。干冰升华后产生的二氧化碳气体，能抑制细菌的繁殖生长，可作为防腐剂，常常用16毫米大颗粒作龙虾、蟹、鱼翅等海产品冷冻冷藏效果极佳；制作干冰菜肴时，取少许颗粒干冰放入托盘，然后滴上水，立即会有很浓的烟雾效果，像龙虾刺身等高档菜肴都用的这种颗粒方便。