# 小批量食品速冻设备柜式液氮速冻机海鲜包子速冻

| | |
|---|---|
| 产品名称 | 小批量食品速冻设备柜式液氮速冻机海鲜包子速冻 |
| 公司名称 | 成都科莱斯低温设备有限公司 |
| 价格 | 40000.00/个 |
| 规格参数 | 品牌:科莱斯<br>型号:KLS-YDX<br>产地:四川 |
| 公司地址 | 成都市崇州经济开发区创新大道力兴之家D61号 |
| 联系电话 | 028-82231367 19180578172 |

# 产品详情

冷冻保藏法应用在众多的保藏法中，应用为广泛，效果也尤其显著。而液氮速冻作为冷冻保藏方法之一，早已被食品加工企业所采用。与其它传统冷冻方法相比，液氮速冻具有以下六个明显的优点： 1、它能实现低温深冷的超速冻，温度可达到-196℃； 2、液氮速冻后的食品品质好、口感佳。由于液氮速冻的时间非常短，有利于实现冻结食品的部分玻璃化，极大提高冷冻食品的品质；使食品解冻后能大限度地恢复到原来的新鲜状态及营养成分； 3、冷冻速度快。采用液氮速冻一般5分钟冻结，大降温速率≥50℃/min，可以使冻结速度比一般冻结方法快大概30-40倍，并且可以使食品迅速通过0℃～5℃大冰晶生长带； 4、物料干耗小：液氮速冻的干耗损失率为0.25～O.5%，而一般冻结的干耗损失率达到了3～10%，液氮速冻比一般冻结的干耗损失率低了十多倍； 5、设备一次性投资非常少，维护成本与运行费用非常低，在一定程度上提高生产率，有利于实现机械化和自动化流水线；

6??????????????????????????????????

????????????????????????????????????????????????????????????