

# 海鲜加工新技术，超高压海鲜脱壳机，冷加工高效节能

产品名称	海鲜加工新技术，超高压海鲜脱壳机，冷加工高效节能
公司名称	济南知途机械科技有限公司
价格	面议
规格参数	材质:不锈钢 重量:2510 产地:济南
公司地址	济南市天桥区堤口路177号金色阳光花园14号楼5-602室
联系电话	13658623988 13658628966

## 产品详情

二十一世纪食品企业需要不断创新，采用最新的非热技术，高压处理方法是最先进最节能的一个，传统上用于食品工业的食品保鲜等缺点，维生素破坏或风味的变化，超高压杀菌机加工设备（HPP）可以避免。

三是世界上为数不多可生产超高压杀菌机保鲜设备制造商之一，是专业解决超高压技术方案的高科技公司

### 超高压脱壳机--轻松脱壳同时杀菌

海鲜脱壳目的是要从贝壳中取出牡蛎肉以便加工食用。但由于牡蛎的大小、形状不一，给开壳工作带来很大的困难。目前常用的开壳方法以手工操作为主，其效率低，劳动强度大，不适于大规模生产。目前还有几种开壳方法但保证不了肉蛎的新鲜感和原有的风味（高温处理方法、冷冻处理法、微波处理法、高温气流开壳法等）。

目前我公司研制了牡蛎超高压脱壳机，此设备可以对牡蛎可自动脱壳，壳与肉完全分离，蛎肉营养成分基本保持不变，而且还能起到保鲜杀菌作用，有效保证牡蛎的卫生安全，保存牡蛎原有的风味，延长牡蛎保藏期，并提高牡蛎产业化水平，促进渔民增收。

#### 超高压脱壳机参数

型号	直径mm	长度mm	功率kw	循环时间/分钟
ZT10L	200	500	7	6
ZT200L	300	3000	90	6
ZT300L	400	3800	150	7
ZT500L	400	4600	300	7

#### 超高压脱壳机优点：

- 1、减少工人在脱壳中损坏蛎肉；
- 2、大小牡蛎可以完全脱壳、减少蛎肉的浪费
- 3、节约劳动成本，适合大规模化加工生产
- 4、延长蛎肉的保藏期
- 5、保证蛎肉的原有风味
- 6、提高了开壳产量及渔民的收入