

郑州乳制品速冻隧道 平滑羊肉单冻机厂家

产品名称	郑州乳制品速冻隧道 平滑羊肉单冻机厂家
公司名称	郑州全泰制冷设备有限公司
价格	48888.00/套
规格参数	品牌:比泽尔 产地:郑州 包装:纸箱
公司地址	郑州高新技术产业开发区科学大道53号2号楼7层158号
联系电话	15639766825

产品详情

冻隧道式速冻机是一种结构最为简单的速冻机，按使用的输送带形式的不同可分为网带式 and 板带式。

网带式速冻隧道使用的网带分为不锈钢丝网和塑钢网两种，网带式速冻机结构简单，运行可靠，使用寿命长。网带上下都能通风，冻结速度快。增加打带装置，改变吹风方式，容易实现流态化。

速冻隧道式单体速冻装置使用于水产品（虾、鱼片、鱿鱼、扇贝）及各种冷冻食品（水饺、汤团等）的速冻加工，全铝合金蒸发器换热效率高，降温速冻快，蒸发器沿钢板带运行方向排列，迎风面积大，因而不易结霜，可长时间连续生产，库体内外支架均采用不锈钢制造，水冲霜系列，清洁卫生。

速冻隧道的特点如下：

高强度不锈钢网带用304不锈钢高强度弹簧钢丝进口设备制作。网带上适用于摆放大小不同的冻品冻结，独特平滑的网面使冻品几乎不留印记。

螺旋结构件全部为不锈钢材料制作。主传动链轮、链条、网带传动的轴承及轴座都由不锈钢制作，安装采用不锈钢架空式地脚架，平地即可安装对地面基础没有特殊的要求，方便清洗，最大限度地减少细菌的滋生。

保温采用双面不锈钢聚氨酯隔热库体板，库门为双层密封并带有电加热，有效防止冻结。蒸发器吹风方式采用导风式，螺旋塔和蒸发器外围的挡风板设计成对称的，与保温库体共同构成合理对称流畅的导风风道，保证网带任何不同位置风势均匀，使得冻品得到最佳的换热效果，冻结效率比传统方式提高15%-20%，冻品能耗低。

经久耐用：转鼓和网带支撑上包嵌用尼龙保护，延长网带的使用寿命，库内底面大，水槽不渗漏，地面有一定的坡度，清洗容易，排水快。

可选网带强力清洗和干燥：进料设有水泵强力清洗，随时将网带清洗吹干，确保传送网带的卫生。

可靠的传动控制：螺旋传动引进欧洲先进技术，网带运行采用变频控制，速度可实现无级调速。不锈钢电控柜，库内温度数字显示，整个设备运行可靠！