饺子速冻专用液氮速冻机 超能速冻机

产品名称	饺子速冻专用液氮速冻机 超能速冻机
公司名称	济南超能试验仪器有限公司
价格	888.00/台
规格参数	
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

饺子速冻专用液氮速冻机 超能速冻机

规格：5层 关键字：液氮速冻机,饺子速冻机,速冻机 品牌：超能

生产厂家：济南超能 咨询电话：15764123246

随着生活水平的提高，在大小超市中，速冻水饺现在越来越普遍，但是，由于速冻水饺的速冻方法不同，速冻水饺的口味也是各有不同。那么，怎样速冻出来的水饺才能口感更好呢？食品速冻就是食品在短时间(通常为30分钟内)迅速通过最大冰晶体生成带(0～-4°C)。经速冻的食品中所形成的冰晶体较小而且几乎全部散布在细胞内，细胞破裂率低，从而才能获得高品质的速冻食品。同样水饺制品只有经过速冻而不是缓冻才能获得高质量速冻水饺制品。当水饺在速冻间中心温度达-18°C即速冻好。济南饺子速冻专用液氮速冻机，液氮5分钟快速冻结，具有速冻性，其形成的冰晶很微小，所以能够保持水饺原有的新鲜度、色香味及其营养价值。详情咨询电话15764123246.

一、产品概述

饺子速冻专用液氮速冻机是济南超能根据食品行业速冻要求而新研发的液氮食品速冻机，控制系统采用智能控制方式，操作食品速冻工艺方便，一键超低温制冷，实时监控速冻机内温度变化。制冷采用196°C液氮为制冷剂，采用液氮分散控温技术、采用可编程控制降温、升温、恒温各过程精准稳定，按国家食品标准执行。

一、超能液氮水饺速冻机速冻特点：

1、冻结质量品质高

影响水饺食品冻结质量的主要因素是其细胞中冰晶粒形成的大小，其色、香、味与冻结过程中禽体内细胞的破坏量有直接的关系，液氮冻结时间短，具有速冻性，其形成的冰晶很微小，所以能够保持原有的新鲜度、色香味及其营养价值。

2、速冻原色原味

水饺液氮速冻机快速冻结的特点是最大限度保持水饺原有的营养价值，保持肉的原色，保持肉的原味，保持肉的原品质。

3、保鲜营养

新鲜肉的主要营养成分有蛋白质、脂肪、碳水化合物、矿物质（钙、镁、钾、钠、锌、铁等）。

4、微生物

快速冷冻在肉组织结构中，形成细小冰晶，微生物在低温下细胞质增大，电解质浓度高，对细菌和微生物有窒息和抑制作用。

5、液氮来源于空气

液氮是来自空气中的主要成分，在空气中含量高达78%，具有无色无味等特性，在低温下保证了食品的卫生和质量。

6、低温储藏

在低温储藏过程中不燃不腐，可长期储存。

二、液氮速冻机应用范围

肉类、鱼类、蟹肉、海鲜、饺子、水产品、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。

济南超能生产多种型号规格饺子速冻专用液氮速冻机，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，质量保障，价格低廉，欢迎广大新老客户来电咨询洽谈。

济南超能速冻设备联系方式

电话：0531-87100426

手机：15764123246（同微信）

QQ：2889242225

网址：http://www.jnslx.com,

http://www.cnsudong.com,

http://www.sdlsj.com,

http://www.cnchillers.com,

http://www.mtssysb.com,

http://www.gsjcyq.com,

http://www.chneng.com