康来微波解冻设备 牛肉猪肉解冻设备

产品名称	康来微波解冻设备 牛肉猪肉解冻设备
公司名称	山东康来机械设备有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东济南市中区党家办事处枣林村472号
联系电话	13153138893 13615312533

产品详情

康来微波解冻设备 牛肉猪肉解冻设备

微波牛肉解冻设备，可以对带骨头的牛肉、羊肉、猪肉等肉制品进行快速解冻处理。微波解冻设备与传统加热解冻设备不同，传统解冻特点：用水溶解冻法和自然解冻法进行解冻，能量主要是通过热传导进行传递，由于热传导方式首先受热的是物料的表面，冻品表面容易受热生成水使热传导率降低致解冻速度变慢。

微波肉制品解冻设备采用频率为915MHZ的微波源。加热时微波穿透物料内外同时加热，不需要热传导，可带包装进行解冻，速度快、能耗低、环保卫生。解冻时所需的操作人员少，工作环境良好。更主要的是微波解冻是一种新型的、适应发展潮流的解冻方式，通过高功率密度的915MHz微波穿透肉制品，保证解冻后温度内外均匀一致，从-18℃到-2℃只需要10分钟时间，解冻后颜色、营养成分，口感等和鲜肉相比基本无变化，并且实现连续化生产，降低有害菌的繁衍，是目前肉制品解冻方式。

微波解冻设备适用范围：肉类、鱼类、禽类、水果解冻和冷冻烘烤制品解冻连续处理系统。可将解冻时间从几天降低到几分钟，同时可以控制产品进一步加工所需的精确温度。从任何低温状态回升到-2℃或-4℃。产品特点：快速、温度均匀、温度可以控制。

技术咨询：13615312533 张经理