

隧道式液氮速冻机/海鲜水产速冻机/食品液氮速冻机

产品名称	隧道式液氮速冻机/海鲜水产速冻机/食品液氮速冻机
公司名称	成都卓达运通低温设备有限公司
价格	27000.00/台
规格参数	品牌:卓达运通 产地:四川成都 型号:ZDYT-YDS-/10
公司地址	四川省大邑县晋原镇兴业大道北段50号
联系电话	028-88268533 15390034328

产品详情

成都卓达运通液氮速冻机

什么是液氮？

液氮，液态的氮气。是惰性的，无色，无臭，无腐蚀性，不可燃，温度极低。氮构成了大气的大部分（体积比78.03%，重量比75.5%）。氮是不活泼的，不支持燃烧。汽化时大量吸热接触造成冻伤。氮气占空气78%，液氮温度达-196℃，是当今相当环保的制冷新能源，可广泛应用于食品速冻，医疗冷冻、航空军事、畜牧行业等。

隧道式液氮速冻机

产品特点：

- 1.产品内置高速风机，提高恒温效率。
- 2.产品不粘网带，带刮板，不锈钢304材质，模块化设计便于产量扩展。
- 3.独特的高品质卫生设计，设备可带升降，方便清洗，防止交叉感染。
- 4.传输带速度可调，多种标准网带可以选择（具体根据客户需求定制）
- 5.先进的控制系统，一键式操作。
- 6.底座可自由移动

7.高端氧浓度监测系统

使用液氮速冻设备的优势：

- 1、温度-196 ，速冻时间短，单位时间产量大，效率高！
- 2、保鲜时间长，食品质量好，能很好的保持食品原有口感！
- 3、干耗少，不流失营养汁液和水分,解冻后的食品能保持“原汁原味”！
- 4、相同产量的能耗低，冷量损失小，运行成本低!
- 5、人机界面+PLC自动程序操控系统+模块可编程控制,操作简单易学，安全无隐患！
- 6、易清洗易维护，一键式操作告别繁琐设置苦恼!
- 7、投资少，比传统的冷库速冻节约30%以上！
- 8、采用液氮制冷安全卫生、无污染，并能抑制微生物增长和繁殖!
- 9、利用液氮速冻的食材可以直接拿到QS认证！
- 10、液氮是惰性气体速冻后的食材耐氧化保质期是传统速冻设备3倍以上!

卓达运通隧道式液氮速冻机规格参数

型号	外形尺寸（长*宽*高）	网带尺寸（长/宽）	冷冻时间min
ZDYT-YDS-0.8/6	6.5*1.72*2.1	6/0.8	3-20
ZDYT-YDS-0.8/9	9.5*1.72*2.1	9/0.8	3-40
ZDYT-YDS-0.8/14	14.5*1.72*2.1	14/0.8	3-65
ZDYT-YDS-1.25/6	6.5*2.17*2.1	6/1.25	
ZDYT-YDS-1.25/9	9.5*2.17*2.1	9/1.25	
ZDYT-YDS-1.25/14	14.5*2.17*2.1	14/1.25	
通用参数			
进料口高度	900mm		
*大冷冻产品高度	100mm		
电压	380V/220V		
排气管尺寸	300mm		