

# 真空解冻机,牛羊真空解冻机

|      |   |
|------|---|
| 产品名称 | 真空解冻机,牛羊真空解冻机                                     |
| 公司名称 | 赣州市大昌冷气设备工程有限公司                                   |
| 价格   | 100001.00/台                                       |
| 规格参数 | 品牌:大昌<br>应用领域:牛羊猪,海鲜,水产,家禽,冻品,冻肉食品等<br>控制:PLC自动控制 |
| 公司地址 | 赣州市关刀坪路4号   |
| 联系电话 | 0797-8113123 13479951276                          |

## 产品详情

真空解冻机,牛羊真空解冻机

大昌冷气设备公司 研究试制成功冻肉真空瞬冻装置,

并通过了技术鉴定。鉴定认为:。肉品真空解冻技术较自然解冻水解冻工艺先进。经实际使用证明,

真空解冻装置设计较好,操作简便,具有很多优点,冻肉解冻后,经感官、理化、微生物检测,

各项指标特合国家冻肉卫生标准,减少了污染环节。同时解冻速度快、耗能少,

经济效益亦较为显著。下面就真空解冻原理;真空解冻装置,清真厂真空解冻情况作一简述。

一、真空解冻原理随着压力的变化,水的沸点改变。在二个太15 毫米汞,往,水在,。一:5一:

就可雄威幸画护终万枷点'”。。如果将大气压降低到'”一生大量释温蒸汽,

这低温的水蒸汽在冻肉的表而上凝结成水,放出大量凝结热,每公斤水蒸汽产生sp。千卡热量,

这些热量被冻肉吸收进行融化。水不断地沸腾汽化,

听需要的热量由外界供给。水的沸点与真空度的关系真空度。

冻肉在自然解冻条件下,如果是夏季,由于解冻温度较高,一般2  
导竿以上。这正是微生物生长繁殖的最适温度,由于污染,微生物的迅速繁殖,加快了食品的腐败,  
而真空解冻方法,解冻室真空缺氧且温度控制在10~20 ,抑制了部分微生物的生长,  
无疑食品减少了污染,有利保鲜。

(1) 解冻箱(2) 真空设备(3) 加热器。其工艺流

程如图: 间 几巴, ~~, 已, . 刁卜生二二旨茸刁刊1.加热器2.真空解冻箱3.4.真空泵5.  
循环水箱真空储气筒6。水泵

(1) 解冻箱与加热器

解冻箱内的真空度是靠真空泵和解冻室的密封决定的。解冻箱底部有一水槽,水槽内有电加

热器或蒸汽加热器,加热器的四周放有一定的水,水在真空条件下被加热到10 “ ~ 15

进行讲腾,产生大量低温蒸汽。解冻箱由于内部真空,外受大气压力,实为受压容器(负压)  
。从力学角度分析,解冻箱的几何形状,成圆形较为合理,受力均匀,节省材料,加工方便。

真空解冻机,牛羊真空解冻机