

海参对虾液氮速冻机 -196度食品速冻机

产品名称	海参对虾液氮速冻机 -196度食品速冻机
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

规格：6层/8层/10层 关键字：食品速冻机,液氮速冻机,液氮速冻设备

海参对虾液氮速冻机 -196度食品速冻机

随着食品速冻技术的发展，海参、对虾液氮速冻已经非常普遍了，这是因为，液氮速冻不仅能5分钟冻好，而且在速冻的过程中，保留了对虾、海参的色、香、味，减少在速冻过程中的干耗，为用户争取了更大的利润空间。

一、产品概述

济南超能海参对虾液氮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 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、超能海参对虾液氮速冻机速冻特点：

1、冻结质量品质高

影响对虾、海参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

海参对虾液氮速冻机快速冻结的特点是最大限度保持海参原有的营养价值，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、海参对虾液氮速冻机的优势

- 1、5分钟快速冷冻，大大缩短食品上市时间，无需储存大量产品。
- 2、减少水分损失，无耗损，不减少重量，保持原有新鲜度，提高产品质量，更多的产品可同时操作，提高产出率。
- 3、体积小，节省工厂空间，更容易接入到现有的生产线中。
- 4、安装简单方便。
- 5、维护成本低。
- 6、易清洗。
- 7、食品保质时间加长，是传统速冻保质期的1~3倍。

三、应用范围

济南超能液氮速冻机广泛用于肉类、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、调理食品等的速冻。

济南超能 (<http://www.jnslx.com>, <http://www.cnsudong.com>) 专业生产供应多种型号规格海参液氮速冻机，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，欢迎广大新老客户咨询洽谈。