

速冻活鱼虾低温隧道式海鲜速冻机 大型速冻设备

产品名称	速冻活鱼虾低温隧道式海鲜速冻机 大型速冻设备
公司名称	诸城市永联机械有限公司
价格	10000.00/台
规格参数	电压:380v 材质:304不锈钢 售后服务:质保一年
公司地址	诸城市经济开发区站前街101号
联系电话	1386-4643732 13864643732

产品详情

隧道式速冻机适应于：薯条速冻、包子速冻、水饺速冻、鸡翅速冻、鸡爪速冻等各类面食、肉食产品的速冻

设备支持按尺寸定做，可根据客户需求定做每小时产量：100Kg，200kg，300kg，500kg，800kg，1000kg

设备特点：

采购设备：隧道式速冻机SSD-1000

隧道式速冻机SSD-1000

方案设计

设备内部运行温度：+35 ~-35

冻品进料温度：<20 （中心温度）

冻品出料温度：-18 （中心温度）

冷冻时间：15-45分钟 可调

节能措施：进出料口设挡风板，避免冷风直接吹出保温层导致冷量流失，有效降低冷量损失，另外可单独设置缓冲间。

单冻机外形尺寸为16800 × 4200 × 2500（mm），保温库体尺寸为15000 × 4200 × 2500（mm）。

特点及性能

- 1、整台设备的设计制作均遵照HACCP要求执行，保证食品卫生安全，可使食品加工企业顺利通过HACCP认证，取得食品出口通行证。
- 2、框架结构均采用不锈钢SUS304。
- 3、蒸发器为铝管铝片，采用大片距结构，使融霜间隔时间长。采用大幅翅片，使冲霜清洗极为方便，符合食品卫生条件。采用大面积铝合金翅片套管胀紧工艺，换热效率高。蒸发管厚壁管，通过2.4 kg/cm²耐压试验。
- 4、冲霜方式；采用外部水阀集中控制水均匀冲霜。
- 5、库体采用304不锈钢材质，整体美观、大方。库板厚度为120mm，容重 40kg/m³，且四角采用专用的角板，一次成型，保温性能好，进出料口设缓冲间，有效降低电耗。
- 6、库板底部有一定的倾斜度，并设有排水孔，便于清洗，保证设备内部无卫生死角。
- 7、整个库体设有检修门，便于库内清洗与检修，检修门附有带电加热装置，可保证灵活开启。库内有检修、清洗通道，便于进入库内进行冲洗和检修。
- 8、采用网带链条传动机构，机械故障率低，采用高强度链条、链轮，避免出现链片变形、断裂现象，网丝采用高强度不锈钢丝编织而成，确保使用寿命。
- 9、网带运行通过一组双蜗轮蜗杆减速机，实现无级调速，通过改变网带运行速度来调节冷冻加工能力。
- 10、根据入货产品的种类设定网带类型，网孔的大小及网扣的形状，确保货物平稳通过且通风阻力小。
- 11、设有导风装置，并采用高效低噪音轴流风机，通过有效的气流组织，提高了冷冻效率。
- 12、格栅导风装置的高度可调，针对不同厚度的冻品，调节相应的通道高度。该技术用于流态床单体冷冻技术，以缩短风口与冻品之间的距离，来提高吹过冻品表面的风压、风速，提高冷冻速度。
- 13、电控箱：不锈钢壳体，设有库温显示，网带运行速度调节、急停装置。