

小龙虾液氮速冻柜价格 液氮速冻机

产品名称	小龙虾液氮速冻柜价格 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	8889.00/台
规格参数	品牌:卓达运通 型号:ZDYT-YDX-2 产地:成都
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

液氮是一种无色，无臭，无腐蚀性的液态和气体，在常压下温度为-196℃。在国外食品加工业利用液氮式速冻机速冻食品已经被广泛使用。一个热气腾腾的包子经过这种速冻柜从进到出只需要短短7分钟就可以完成冻结，而中心温度则可以达到-18℃。包子的品质经过这样的液氮式速冻机冻结之后口味跟刚出炉时一模一样。这种液氮式速冻机就是极速制冷系列产品中的一个，它不仅冻结效果好，时间短，而且占地面积也很小

选择合适的速冻设备是每个生产商、加工商、批发商必须考量的！为什么要选成都卓达运通液氮速冻机顺应时势的需要，以氟利昂、氨、乙醇为制冷剂已各自显露缺点了，氟利昂是温室气体，会破坏臭氧层；氨气曾经发生过气体泄漏导致人死亡；乙醇略有腐蚀性，作为制冷剂要加缓蚀剂，对食品冷冻质量有一定的影响。传统的冷冻技术已经不能满足人们对食品质量的需求！

在冻结过程中，中阶段的冻结时间短，产品质量才高。大部分食品在从-1℃降至-5℃时，近80%水分可冻结成冰，此温度范围称为“冰晶生成区”，快速通过此区域，是保证冻品质量的关键。快速冻结要求食品在30min内通过冰晶生成区，否则为缓慢冻结。冻结速度对产品的影响表现在以下方面。当食品进行缓慢冻结时，由于细胞间隙的溶液浓度低于细胞内，首先产生冰晶，随着冻结继续进行，细胞内水分不断外移结合到这些冰晶上，从而形成了主要存在于细胞间隙的体积较大、数量较少的冰晶分布，此种分布，易造成细胞间隙水分增多，细胞破裂，解冻后，造成流质、组织变软、风味劣变等现象。

当食品进行缓慢冻结时，由于细胞间隙的溶液浓度低于细胞内，首先产生冰晶，随着冻结继续进行，细胞内水分不断外移结合到这些冰晶上，从而形成了主要存在于细胞间隙的体积较大、数量较少的冰晶分布，此种分布，易造成细胞间隙水分增多，细胞破裂，解冻后，造成流质、组织变软、风味劣变等现象。

注：产品实际价格和具体参数请咨询我司销售人员