

风冷鲜肉柜生产厂家 鲜肉柜 达硕保鲜设备定做

产品名称	风冷鲜肉柜生产厂家 鲜肉柜 达硕保鲜设备定做
公司名称	滨州达硕厨业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省滨州市博兴县兴福镇付元村
联系电话	13954366773

产品详情

肉的冷藏，可分为冷却肉和冷冻肉两种，所以它特别合用于大型超市运用。冷却肉首要用于短时间存放的肉品，凡间使肉中心温度降低到0 ~1 左右。具体需求是，肉在放入冷库前，风冷鲜肉柜价格，先将库温降到零下4 左右，肉入库后，坚持-1 ~0 之间。猪肉冷却时间为24小时，可保管5天~7天。

分体式鲜肉展示柜，鲜肉展示柜制冷压缩机、冷凝器和电控箱分隔设置，能够将压缩机、电控柜放在机房内，冷凝器放在室外通风优胜的当地，也能够将压缩机、冷凝器均置于室外通风优胜的当地。冷冻肉将肉品进行快速、深度冷冻，使肉中大部分水冻住成冰，这种肉称为冷冻肉。冷冻肉比冷却肉更耐储藏。肉的冷冻，一般选用-23 以下的温度，并在-18 左右储藏。

鲜肉柜化霜的方法：

大多数人给鲜肉柜化霜都是这样的：在鲜肉柜工作的时候使蒸发器表面的温度升到5 的样子，让它自动化霜，然后化霜就结束了。

其实这种方法不仅仅耗电，而且还不利于食品的保鲜。特别是在冬天的时候，表面温度上升会非常缓慢，鲜肉柜，化霜就需要很久了，甚至可以达到几个小时。小编告诉大家，其实鲜肉柜在工作的时候，蒸发器表面的水分会自动凝结成霜。这会使蒸发器的热交换受到障碍，这就会影响冷柜的制冷效果了。所以，在出现霜层的时候我们要及时处理，避免影响鲜肉柜的工作效率。

风冷式鲜肉柜风冷技术的冷柜无需除霜、干净清爽，冷气由风道强制吹入箱内空间，造成循环，风冷鲜肉柜哪家好，温度均匀。冷冻室自动除霜湿度低，制冷均匀达到精准控温的效果，而且食物之间也不会冻结在一起，大大减少了互相串味的现象。它的不足之处在于风冷技术成本较大，耗电量稍高;食物易风干脱水，适合潮湿地区使用。风冷型冷冻速度快、无霜(自动除霜)、食品保鲜、温度均匀性好；

风冷鲜肉柜生产厂家-鲜肉柜-达硕保鲜设备定做由滨州达硕厨业有限公司提供。滨州达硕厨业有限公司 (dashuochuye.tz1288.com) 位于山东省滨州市博兴县兴福镇付元村。在市场经济的浪潮中拼搏和发展, 目前达硕厨业在机械加工中拥有较高的知名度, 享有良好的声誉。达硕厨业取得全网商盟认证, 标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。达硕厨业全体员工愿与各界有识之士共同发展, 共创美好未来。同时本公司 (www.huoguoziyuangui.cn) 还是从事火锅自选柜, 菜品冷藏自选柜, 火锅店菜品展示柜带喷雾的厂家, 欢迎来电咨询。