

速冻柜批发 佰科1站式 速冻柜

产品名称	速冻柜批发 佰科1站式 速冻柜
公司名称	广州佰科电器有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广州市番禺区石基镇凌边路13号顺宏工业园
联系电话	13380052525

产品详情

近些年，速冻设备的应用越来越广泛，处于一个蓬勃发展的时期，因速冻是食品保鲜的源头，只有这一环节了，后面的工作才有意义。目前先进，应用最广泛的是液氮速冻技术，主要源于液氮速冻好的效果和安全环保；并且液氮速冻在国内也有普及之势，随着液氮制冷的淘汰，液氮速冻技术未来几年将占据国内速冻市场的大份额。速冻柜服务热线。

生产的所有速冻机都可以任意调节的时间、温度和传送速度来实现所需温度要求，而且可以根据企业特殊需求为其量身设计制造。从进到出只需7分钟，热气腾腾的包子经过极速制冷速冻柜就能完成，而中心温度达到-18℃，这种速冻机不仅效果好、时间短、而且占地面积小。凭借自己的专业以及优质的服务不断打造出高品质的产品，并一度赢得市场好评，被誉为中国的液氮速冻专家，如今制冷已经成为我国液氮速冻设备颇具规模的专业制造商，产品适合全球的食品加工业，并被应用在国内外诸多行业。速冻柜服务热线。

速冻包子是建立在传统包子基础之上的，传统包子所需要的和面机、压面机，醒发箱这些都需要，当然这些设备也可以不要，你可以纯手工的和面压面。做速冻包子和传统包子的区别就是一定要添置速冻设备，不同的产量配置不同的设备。产量不多的，一个超低温速冻柜搞定，产量大的还是得建冻库。别听别人忽悠人说普通的家用冰柜就可以冻，普通冰柜冻几百个包子能冻上一天，包子早就发过头坏掉了。当然做实验的时候，少量的冻一盘还是可以的。速冻柜服务热线。

不想手工包包子的，速冻柜定制，还可以购买包子机，包子机分为卷面式和绞龙式，价格也参差不齐，速冻柜，从几千一万到好几万的，主要看机器类型和品牌。开一个店或量不大的，我们不建议您买包子机。包子机一个小时就能生产2000多个包子，销量不大的根本就消化不了，而且装机、清洗、拆机都很花时间，小产量的，这一系列程序搞下来，你手工包包子都包了好多了。速冻生包子的口感和现做的一样吗？答：口感一样，许多面点老师傅也是吃不出来的。馅料新鲜，连最难保鲜的蔬菜馅蒸熟后也是青翠欲滴。速冻柜服务热线。

平时询问率的，就是面包的保存。很多人都会把吃不完的面包放进冰箱的冷藏柜里，但其实这样做，还不如常温保存。因为冷藏会加速面包中淀粉的老化，使面包变干、变粗糙。而淀粉的老化是不可逆的，即使把面包重新加热，口感也不可能恢复到之前那样。速冻柜服务热线。

那正确的保存方式呢？以无馅硬欧、全麦吐司为例（因为我基本只买这两种面包）：室温密封放2-3天一般是没问题的，如果还吃不完，速冻柜厂家，的保存方式是：冷冻+回烤，即把面包放冷冻柜，对，就是你们放冰棍的地方。吃之前放烤箱回烤。需要注意的是：冷冻面包也是需要技巧的，不要直接一整个面包塞到冷冻柜里。难道之后加热，要解冻-冷冻-解冻反复循环吗？原则上，解冻过一次的面包，就不要再冷冻了，口感会变差，更重要的是，细菌很容易滋生。速冻柜服务热线。

速冻柜批发-佰科1站式-速冻柜由广州佰科电器有限公司提供。广州佰科电器有限公司（www.besfresh.com）拥有很好的服务和产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！