

诸城铭恩机械 冻猪肉低温高湿解冻机 低温高湿解冻机

产品名称	诸城铭恩机械 冻猪肉低温高湿解冻机 低温高湿解冻机
公司名称	诸城市铭恩机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道芦河大道9051号
联系电话	17306362868

产品详情

低温高湿解冻机原料肉解冻标准

- 1、解冻完成后，冻肉低温高湿解冻机，解冻间内的冻品的解冻效果均匀一致，无氧化与黑线现象出现。
- 2、原料肉解冻完成后，肌肉组织，饱满有光泽，有弹性。
- 3、解冻后原料肉的蛋白质汁液流失率1%左右。
- 4、解冻后原料肉的中心温度可设置为 ± 2 ，具体情况可具体设定。
- 5、解冻控制设置多段解冻模式，可更精准控制解冻过程，解冻时间为10~16小时，可根据肉类体积不同而设定解冻参数。

低温高湿解冻机

低温高湿解冻机解冻原理

解冻原理：

诸城铭恩低温高湿牛肉四分体解冻机、冻肉解冻机、低温高湿解冻机、牛羊肉解冻机、猪肉解冻机、鸡鸭鱼肉解冻机，冻猪肉低温高湿解冻机，利用低温高湿度循环空气吹拂被解冻的产品，使产品表面形成均匀的气流组织，通过PLC全自动分阶段控制解冻的温度和时间来实现产品的解冻。

低温高湿解冻设备不仅节省成本，更重要的是保持了产品原有特性及表面的感观新鲜度，低温高湿解冻机，也可用于海鲜海产品冻盘的批量式解冻。

低温高湿解冻机

诸城市铭恩机械所生产的低温高湿解冻机，应用范围非常广泛，冻牛肉低温高湿解冻机，只要适用于大块猪牛羊肉、鸡鸭鱼肉、海产品冻盘等的批量式解冻，解冻时间因产品而异，常规解冻时间在10-16小时之间，解冻时间灵活，可设置好程序后夜间解冻，不占用工人白天的工作时间，节省人力成本。解冻产量可具体设计，从1-50吨均可采用低温高湿解冻机。设备采用PLC控制，采用蒸汽加热，相比水浴式解冻，低温高湿解冻机更节约资源和成本，更适合产量大、单重高的大块肉类解冻工作。

低温高湿解冻机

诸城铭恩机械(图)-冻猪肉低温高湿解冻机-低温高湿解冻机由诸城市铭恩机械有限公司提供。诸城市铭恩机械有限公司（www.mingenjixie.com）是山东 潍坊,休闲食品加工设备的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在铭恩机械领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创铭恩机械更加美好的未来。