

铭恩低温高湿解冻机 低温高湿解冻机 诸城铭恩机械

产品名称	铭恩低温高湿解冻机 低温高湿解冻机 诸城铭恩机械
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

成熟的解冻技术保证了解冻后肉类品质

低温高湿解冻机采用德国技术的同时，结合自身多年制作经验，生产制作同时，对现在设备进行研发更新改进。独特的分风方式及风量，铭恩低温高湿解冻机，按解冻时间阶段不同，采用分段分量送风，进而更细致，更均匀，更准确的进行，送风循环，保持产品解冻效果。

低温高湿解冻机不仅节省成本，更重要的是保持了产品原有特性及表面的感官新鲜度和品质，解冻过程可阶段性控制，保持产品原有色泽及弹性，完全满足解冻后的市场鲜销。

低温高湿解冻机

低温高湿解冻机的优势

传统方法解冻过程中无法抑制菌大量繁殖，容易造成肉类品质下降，诸城铭恩机械有限公司研发的低温高湿解冻机在解冻过程中降低了肉制品的水分流失，提高了产品的新鲜度。设备由循环系统、控温系统、保鲜系统三大部分组成，控制系统采用优质品牌西门子PLC控制，抑制了细菌繁殖，缩短了解冻时间，使得产品颜色自然，有弹性。解冻后转化为保鲜模式，牛肉低温高湿解冻机，保证了肉的优良品质。

低温高湿解冻机

低温高湿度解冻机，专业解冻大块猪牛羊肉、鸡鸭鱼肉、海鲜冻盘等。

低温高湿解冻机工作原理：利用低温高湿度循环空气通过冻品表面使其缓慢解冻，羊肉低温高湿解冻机，解冻加热方式为蒸汽加热，需方提供2~3 kg/cm²蒸汽汽源并将蒸汽管接至设备接口；蒸汽通过管道被分为两路，低温高湿解冻机，一路通入水箱加热水，加热后的水通过水系统打入解冻库内（除了给冻品进行冷热交换外，还给库内加湿）；另一路直接通入解冻库内部，调节库房湿度，同时可以给库房升温。

所需解冻时间参考：

标准号肉25kg/块 厚度13cm 解冻时间约10-16小时

进口牛肉四分体75kg/块 厚度35cm 解冻时间约20-32小时

鱼虾类海鲜冻盘15kg/件：厚度 6公分 解冻时间约8-12小时

低温高湿解冻机

铭恩低温高湿解冻机-低温高湿解冻机-诸城铭恩机械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）拥有很好的服务与产品，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！