

食品常温解冻线原理 常温解冻线 诸城市利特机械有限公司

产品名称	食品常温解冻线原理 常温解冻线 诸城市利特机械有限公司
公司名称	诸城市利特食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道土墙工业园（注册地址）
联系电话	13562623537

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市利特食品机械有限公司

解冻机是我公司新推出的一款解冻设备，主要适用于鸡产品、鸭产品、肉产品、海产品等的解冻，化冻、沥血；解冻机其特点构造简单大方，实用性强，时间，温度可调控的特点、工作效率高，节省人工成本，独特的内胆构造，解决遗留产品、杂质难以清理的缺点，常温解冻线，彻底改善设备的难以清理，在保证产品品质的同时，保障了卫生标准。冻肉解冻机主要应用于肉类，禽类，海鲜、水果、蛋品、水果的解冻。将冻肉（板、块）等料放进加满水的解冻池，用高压气泡将水快速翻腾，食品常温解冻线多少钱，让产品在解冻池内相互碰撞，相互摩擦，从而达到快速解冻的目的。解冻池旁边有恒温池，循环利用，起到对水资源的节约，又能环保。既能降低成本，又能提高工作效率。

解冻线输送链板配有整体链条提升设计。（输送网带可以整体提升便于客户卫生清理）；提升方式整体采用链条提升设计（在电器上还安装有提升上限和下限控制），让设备整体提升时运行共平稳、共安全。

为方便卫生清理及排水彻底，设备底部采用“ ”型圆弧折弯设计，以减少卫生清洗死角。为保证槽体内部卫生清理方便，槽体内部支撑采用高强度方管，实现无缝焊接，不留卫生死角；设备含有自动补水功能。

整机采用优质SUS304材质制造，有效防止设备锈蚀与损坏。白条鸡解冻设备设计科学，食品常温解冻线原理，使用方便，劳动强度低，耗费人力少，食品常温解冻线价格，自动化程度高。卫生，是食品加工行业的理想设备。白条鸡解冻机采用流动水为解冻介质，通过鼓泡发生装置，产生气泡将水翻腾流动，从而达到快速解冻机目的。解冻池旁边有恒温池（温度维持在15至20 左右），水从恒温池流入解冻机内，随着冻品的解冻，传送带上的产品向出料方向出料，解冻池内的水温慢慢下降，从投料到出料这段时间，解冻池内的水从解冻池进入到恒温池进行温度的中和置换，然后回流到解冻池内，如此循环利用，节约能源的消耗。设备输送电机具有调节变速功能，可根据生产需要调节输送带的输送速度。设备运行稳定，质量可靠，操作简便。

食品常温解冻线原理-常温解冻线-诸城利特机械有限公司(查看)由诸城市利特食品机械有限公司提供。诸城市利特食品机械有限公司（www.zcltjx.net）为客户提供“巴氏杀菌机,蔬菜清洗机,洗瓶风干线,酱菜脱盐清洗线,风干机”等业务，公司拥有“诸城利特机械”等品牌。专注于果蔬加工设备等行业，在山东 潍坊 有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：杨晓。同时本公司（www.rlyszsj.com）还是从事盐水注射机厂家，肉类盐水注射机，大型变频盐水注射机的厂家，欢迎来电咨询。