

鸡鸭预冷设备生产商 乐山鸡鸭预冷设备 诸城志诚机械

产品名称	鸡鸭预冷设备生产商 乐山鸡鸭预冷设备 诸城志诚机械
公司名称	诸城市志诚机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省诸城市舜王街道宋戈庄村
联系电话	15064683132

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市志诚机械有限公司

1. 冷却速度快：从刚出炉90 左右的烘焙类产品冷却到30 左右的包装温度仅需10-15分钟，鸡鸭预冷设备哪家好，熟食品从100 冷却到10 左右仅需30分钟。而传统冷库需6小时以上。
2. 冷却均匀：产品表面和中心均匀冷却，而传统冷却表面冷却快，内部冷却缓慢，出现内外温差大的情况。
3. 干净卫生：真空环境下，可杀菌或抑制细菌繁殖，防止交叉污染。传统冷清的方式易造成“二次污染”。
4. 码放要求低：产品形状，大小和堆码方式不会影响冷却效果。
5. 延长食品的保存期和营养价值以及食品风味：传统冷却方式冷却时间长（自然冷却需10小时以上，冷库冷却需6小时以上）易造成细菌滋长，影响食品色泽和品质和风味。真空快速冷却可在20-30分钟冷却至常温，乐山鸡鸭预冷设备，然后冷冻保存，大大延长食品保质期，营养价值及风味。鸡鸭预冷设备

快速真空快速冷却机-提高熟食制品质量

由于冷却时间短，可地避免食品物料在高温中产生的油脂氧化，淀粉糊化等生物化学反应；同时也极大地避免了高温食品物料在60 ° C30 ° C所产生的生物发酵(细菌繁殖)，以及提高回锅口感度，为食品长期保鲜从根本上保障了其生理条件；这样，鸡鸭预冷设备价格，大量的熟食品就可避免添加防腐剂，从而使熟食制品成为真正的“绿色食品”。鸡鸭预冷设备

本设备主要由池体、驱动系统、螺旋推进系统、鼓风系统、出禽体系统等组成，整机全部采用不锈钢制造而成，鸡鸭预冷设备生产商，美观、洁净。本设备主要工作原理为通过冷却介质（一般为片冰）将池体内的水冷却到一定的温度（通常前节低于16 ，后节低于4 ），家禽在螺旋推进器作用下由入口到出口在冷水中通过一定的时间，而鼓风系统可使家禽在冷水中不停地翻滚，以达到理想的预冷效果。禽预冷的理想设备。鸡鸭预冷设备

鸡鸭预冷设备生产商-乐山鸡鸭预冷设备-诸城市志诚机械(查看)由诸城市志诚机械有限公司提供。诸城市志诚机械有限公司（www.zhichengjixie6.com）位于山东省诸城市舜王街道宋戈庄村。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前诸城市志诚机械在机械加工中享有良好的声誉。诸城市志诚机械取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。诸城市志诚机械全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。