

食品保鲜速冻机

产品名称	食品保鲜速冻机
公司名称	赣州市大昌冷气设备工程有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:其他 型号:DC-236 产地:赣州
公司地址	赣州市关刀坪路4号
联系电话	0797-8113123 13479951276

产品详情

食品速冻机由于液传冷比空气传冷快的特性可以使产品再解冻后细胞不损坏、不流汁液、色泽鲜艳，仍保持鲜活品质。

详细介绍

1.食品速冻机主要适用于：

- (1) 肉类：猪、牛、羊、驴、兔等肉类的分割速冻；
- (2) 禽类：鸡、鸭、鹅、乳鸽、野鸡等禽类的速冻加工；
- (3) 水产：雄鱼、黑鱼、鲫鱼、翘嘴鱼、鳊鱼、罗非鱼、鲟鱼、鳊鱼等淡水鱼及鱼片、鱼柳速冻加工；

虾/小龙虾、蟹、贝、牛蛙、青蛙、泥鳅、黄鳝等速冻处理；

(4) 海鲜：南北美对虾、明虾、鱿鱼、鲈鱼、海参、大黄鱼、石鲷鱼、鲍鱼、蛭子、花螺等闪冻锁鲜加工；

(5) 根茎类及瓜果：冬笋、小竹笋、芦笋、红薯、土豆、香芋、莲藕等速冻锁鲜生产。

2.食品速冻机比风冷速冻隧道的体积更小，加工速度快10倍、更省电。速冻机的工作原理：将食材真空包装（某些种类可不包装）沉浸在特制的食品级载冷液中，载冷液被降到-35 ~-55 并按一定流速循环，即可超快速带走被冻食品的热量，冻结冰锋均匀急速推进到食材中心，使食材中心温度到-18 ，在此过程中冰锋推进速度可达8-15cm/h，是常规风传冷速冻的2倍以上，食材细胞内部水分形成的冰晶极小，从而不会对细胞膜/壁产生物理破坏。用此方式速冻的食材在-18 环境下可存储12个月以上，化冻后不流失食材固有的汁液、营养和鲜度物质，色泽鲜源、弹性好、其鲜度如初。