

# 低温高湿解冻机 低温高湿解冻机价格低 华誉机械

产品名称	低温高湿解冻机 低温高湿解冻机价格低 华誉机械
公司名称	山东华誉机械设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省博兴县店子镇工业园
联系电话	0543-2450777 18860597188

## 产品详情

### 解冻机

- 1.山东华誉机械设备有限公司位于山东省滨州市博兴县店子工业园.
- 2.华誉的低温高湿解冻机是从德国引进的技术，低温高湿解冻机工厂，并加上自己的专利研发而成，解冻后的肉同鲜肉的色泽，营养成分，重量等基本一致，解冻原理主要是通过控制空气的温度，湿度，风向和风速，来实现肉的解冻，低温高湿解冻机价格低，解冻时解冻间的温度通常控制在8 到12 .解冻机的吹风方式有两种，一种是横向吹风，低温高湿解冻机，另一种是纵向吹风.一般横向吹风的适合解冻架车上放的冻品，而纵向吹风适合解冻吊挂的二分体或者四分体等.

### 低温高湿空气解冻机特点

- 1 减少食品水分流失，低温高湿解冻机厂，锁住营养成分，降低产品失重率(实际失重率在1%以内)
- 2 PLC触摸屏全自动控制，可以根据不同解冻要求进行调节，易于操作
- 3 解冻结束后自动转为冷藏保鲜状态，随用随取，维持被解冻品的新鲜状态
- 4 整个解冻过程处于低温环境，可选配除菌装置，满足食品安全卫生要求
- 5 广泛应用于禽肉类、猪、牛羊肉、鱿鱼等肉类和水产加工行业
- 6 理想的解冻曲线，优质产品的源泉

传统解冻方式是一般用水、空气和真空冷凝蒸汽通过导热传送到肉类里。解冻方式有以下几种：

### 一、通过气流解冻：

采用肉类和气流之间的温度以及气流速度的调节，使热量通过肉类的表层的气体静压传导给冷冻肉类里面，使冷冻肉类里面达到回温解冻的最终目的。有空气流动和空气静止的效果，特点：有很强的适应性，能使设备的投入很少，但是解冻的时间非常长、效率也非常低，使解冻出来的肉类表面失去新鲜度。

### 二、使用水解冻

需要大量的水，还需要大量的时间才能解冻出来，营养也跟着水大量流失。

### 三、还有另外一种解冻方法叫做微波解冻。

这种方法是通过微波电磁波的高频辐射作用下，利用极性分子振动产生与周围分子的弹性碰撞、摩擦生热，其升温方式从产品材料内部产生。

低温高湿解冻机-低温高湿解冻机价格低-华誉机械(推荐商家)由山东华誉机械设备有限公司提供。山东华誉机械设备有限公司（[www.huayujxb.com](http://www.huayujxb.com)）为客户提供“肉类解冻,肉类分割设备,不锈钢工器具”等业务，公司拥有“华誉”等品牌。专注于行业专用设备等行业，在山东滨州有一定知名度。欢迎来电垂询，联系人：张经理。