

冻肉解冻设备工厂 华誉机械 冻肉解冻设备

产品名称	冻肉解冻设备工厂 华誉机械 冻肉解冻设备
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

冷冻肉解冻机的操作要求

我们看到的是解冻间。解冻间环境温度要求控制在14~16℃，可通过蒸汽加热或制冷机制冷来调节。环境湿度要求在80%RH以上，湿度较低时向地面泼洒清水来提高空气湿度。每6小时检查一次温湿度，并及时调节。解冻间要求环境清洁、无污物，工器具定点摆放，现场无无用物品及临时装置。山东华誉机械设备有限公司专业供应肉类解冻设备，冻肉解冻设备生产厂家，欢迎新老客户前来洽谈采购。

低温高湿解冻机

低温高湿解冻相对水解冻的优势:水解冻时对温度和湿度是不受控制的，并且解冻出来的肉的颜色是灰白状态，肌肉组织成海绵状，冻肉解冻设备工厂，水分流失也较高，约在3%--5%之间，冻肉解冻设备，并且蛋白质等营养成分流失严重，解冻过程中产生的有害菌数量级是低温高湿解冻产生的100倍，耗水量高，污水处理的成本较高，解冻时间大约是在8--10小时，最终解冻出来的产品温度相对于低温高湿解冻机来说是非常不均匀的。

解冻机

1.山东华誉机械设备有限公司

2.位于山东省滨州市博兴县店子镇店子工业园

3.山东华誉机械的低温高湿解冻机使用的是高标准的国际配件，解冻核心是超声波雾化加湿系统，另外还有超低温解冻工艺和超高温报警，超高温报警杜绝了解冻期间的高温隐患，内部配有单独的温度感应设备.在低温高湿解冻技术中，湿度的传导很重要，对于客户来说，客户最关心的是解冻工艺和肉的温度

, 因为肉的温度决定着有害微生物的滋生数量.

冻肉解冻设备工厂-华誉机械(在线咨询)-冻肉解冻设备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) 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!