

# 天津低温高湿解冻机 山东中汇制冷设备 低温高湿解冻机售后

|      |                                 |
|------|---------------------------------|
| 产品名称 | 天津低温高湿解冻机 山东中汇制冷设备<br>低温高湿解冻机售后 |
| 公司名称 | 山东中汇制冷设备有限公司                    |
| 价格   | 面议                              |
| 规格参数 |                                 |
| 公司地址 | 滨州高新区青田办事处高四路与新八路交口南200米        |
| 联系电话 | 18222811360                     |

## 产品详情

冻肉莫用开bai水解冻 放在冰箱冷冻室的肉类du、鱼类，食用时不少人的做法是：取zhi出后即置于室dao温下解冻；有的人心急则用热水浸泡，立即烹调。这是错误的做法。当肉类快速解冻后，常会生成一种称做丙醛的物质，它是一种致癌物。正确的做法应当是把冷冻的肉类，先放在室内几小时，低温高湿解冻机维修，然后再使用；也可以把冻肉放在冰箱冷藏室内数小时，而后再取出使用。

冻肉一定要冷水解冻 放在冰箱冷冻室内的冷冻鱼、畜肉、禽肉等肉类，在用的时候，有的人常常用热水冲泡解冻后立即烹调，低温高湿解冻机售后，其实这种做法是不科学的。科学的解冻方法是将冷冻的鱼、畜肉、禽肉类等食物放在冷水中浸泡或放在4 ~8 的地方，使其自然解冻。这是因为肉类食物在速冻的过程中，其细胞内液与细胞外液迅速冻成了冰，形成了肉纤维与细胞中间的结晶体。这种汁液的结晶体是一种有价值的蛋白质和美味物质。如果用热水解冻，不但会失去一部分蛋白质和其香味物质，更主要的是会生成一种称为丙醛的一种强致癌物。所以，冻肉一定要用冷水解冻或使其缓慢地自然化解。

冷冻肉解冻机特点使用食品级304不锈钢材料加工制造

冷冻肉解冻机特点使用食品级304不锈钢材料加工制造，耐腐蚀不生锈，易于清理，保证产品安全卫生达到国家卫生标准，保护消费者食品卫生安全，有利于企业长远发展。冷冻

肉解冻机特点主要应用于冷冻海鲜肉类，冻鸡、冻鸭、冻鹅等冷冻食品的解冻化冻工序，自动输送，只需将需要解冻的物料放入入料口处，网带即可将物料自动带入解冻池内。解冻池内通过气泡发生器，将气泡打入水中带动水液滚动，快速冲击物料表面，将水体温度快速传递到物料之上并传递到物料内部，达到迅速解冻的目的。优点1、解冻品质高 因为解冻过程加快，物料受细菌的机会少了很多，能zui大程度的保证物料的品质。2、产品的失重率低冻品解冻过程中始终在低温高湿度环境中进行，这样解冻的食品细胞汁液流失，保持了食品原有的色泽风味，减少营养成分的损失，降低失重率，为食品企业减少损失，赢得利润。

本发明涉及一种装置，具体来说涉及一种解冻装置。这种装置例如是所谓的转向器或混合器，并且包括容器。所述容器包括侧壁、底部和顶部。所述底部和/或顶部可以设计为盖。所述容器的中心轴线优选地相对于水平面倾斜。倾斜角度优选地根据例如将被解冻的产品、所述容器的填充程度和解冻发生的条件而改变。向容器提供冷冻状态下(例如在-18 的温度下)的产品，低温高湿解冻机厂，特别是食品产品，优选为肉类产品，并且在大多数情况下产品为大块，每个大块优选地包括多个单独块，并且产品随后被解冻，即受热，至少其表面加热到大于0 的温度。在解冻的过程中，容器优选地旋转和/或例如通过一个或更多个挡板和/或桨叶将所述产品移动到容器的内部，所述挡板和/或桨叶优选相对于所述容器移动和/或所述容器相对于所述挡板和/或桨叶旋转。所述容器、所述挡板和/或桨叶可以被用来揉捏产品和/或将液体揉进产品中。容器的侧壁和/或挡板和/或桨叶优选地受热和/或向容器中加入蒸汽以解冻产品。在向容器中加入蒸汽的情况下，优选地间歇地加入蒸汽。在解冻过程之前和/或解冻过程之中，可以将例如卤水和/或调料的液体加入到产品中。在解冻过程中，每一个大块优选地分裂成多个小块。在解冻过程之后，天津低温高湿解冻机，产品和/或液体从容器中移除，传递至下一个处理步骤，而容器再次被冷冻产品填充，解冻过程重新开始。

天津低温高湿解冻机-山东中汇制冷设备-低温高湿解冻机售后由山东中汇制冷设备有限公司提供。行路致远，砥砺前行。山东中汇制冷设备有限公司(zhslsb.tz1288.com)致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，与您一起飞跃，共同成功!