

缓化设备订做 缓化设备 中汇制冷公司

产品名称	缓化设备订做 缓化设备 中汇制冷公司
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

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，缓化设备，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，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。

冻肉解冻机工作原理 将冻肉（板、块）等料放进加满水的解冻池，用高压气泡将水迅速翻腾，让产品在解冻池里互相碰撞，互相摩擦，而达到快速解冻的目的。解冻池旁有恒温池，缓化设备订做，水从恒温池流到解冻机入料口处，跟随冻品的化冰解冻，缓化设备定做，网链上的产品向出料方向出料，解冻池里的水温慢慢变小，到出料这段时间，水再从解冻池进到恒温池，这样来回利用，起到对水资源的节约环保。既能减少成本，又能提高工作效率。冻肉解冻机特点 设备构造简单大方，比较实用，时间温度可调控的特点、工作，减少人工成本，电机采用调速摆线电机，加大了设备电机的使用寿命，运行速度平稳可调节。设备整机全部采用304不锈钢制作而成，具有速度可调，温度可调等特点

。特别的内胆构造，解决残留产品、杂质难以清理的缺点，改变设备的不好清理，在保障产品品质的同时，保障了卫生标准。

冻肉解冻机适用于-18度的冻鸡爪、冻肉、鸡脖、鸡翅、鱼、虾等肉食及海产品。售后购买的设备有专业的技术人员进行安装调试。

设备保修期为一年，在保修期里供方将免费维修和更换属质量原因造成的零部件损坏。

如何快速解冻

用盐水或醋解冻??

把冻肉先放在冰箱冷藏室1—2个小时，就能让冻肉变软。这是因为冷藏室的温度一般在0摄氏度左右，可以先软化冻肉。然后可将肉放在盐水里彻底解冻。

这是因为，缓化设备价格，盐水可以加速冰的融化，而且不会孳生细菌。

微波炉解冻：调在解冻档。解冻迅速。？

冷冻前先将肉切成小块或将其压成“饼状”??

将肉类切成小而薄的小块，够一顿饭的分量就单独装一袋;或者将排骨等带骨肉类平铺为“饼状”，再放入冰箱。这样就能增加冻肉的受热面积，可避免受热不均的现象，以此加快解冻

缓化设备订做-缓化设备-中汇制冷公司由山东中汇制冷设备有限公司提供。山东中汇制冷设备有限公司（zhzlsb.tz1288.com）在传送带这一领域倾注了诸多的热忱和热情，中汇制冷一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：陈经理。