

# 恒温恒湿解冻设备生产 北京恒温恒湿解冻设备 山东中汇制冷设备

产品名称	恒温恒湿解冻设备生产 北京恒温恒湿解冻设备 山东中汇制冷设备
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，恒温恒湿解冻设备价格，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，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/或桨叶优选地受热的和/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，恒温恒湿解冻设备定做，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。

## 各类速冻食品解冻注意事项

各类速冻食品解冻注意事项：1、鱼类宜在40-50度浓度为4~5%的水中解冻。因为在这种条件下，鱼的肌肉组织复原力\*强，味道\*佳。蛋品可装在不透水的金属容器中，将容器浸在20度水中迅速解冻。

2、肉类宜在15-20度的室温中解冻，\*好不要在水中解冻，以免造成营养物质的流失。

3、蛋品：可装在不透水的金属容器中，将容器浸在20度的水中迅速解冻。4、家禽一般可在水中解冻，但未去内脏的，应在室温下自然解冻，北京恒温恒湿解冻设备，以免产生异味。

如何快速解冻

用铝盆解冻冻肉bai??

先把一个铝盆du底朝上放在桌上，然zhi后把冻肉放dao在铝盆的底上，接着再把另一个铝盆底部朝下，轻轻地压在冻肉上。大约压5分钟左右，恒温恒湿解冻设备生产，即可解冻。

这是利用了铝制品极强的导热性，把冻肉两端紧贴在铝锅上时，冻肉就通过铝盆迅速和周围空气做热交换，不停的热交换后，冻肉就会在很短的时间化开了。如果家中没有铝锅，铝盖、铝盆同样可以。

恒温恒湿解冻设备生产-北京恒温恒湿解冻设备-山东中汇制冷设备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）是一家从事“螺旋解冻机速冻机输送带”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“中汇制冷”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使中汇制冷在传送带中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！