

# 北京羊肉解冻设备 中汇制冷设备 羊肉解冻设备厂

产品名称	北京羊肉解冻设备 中汇制冷设备 羊肉解冻设备厂
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

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，羊肉解冻设备厂，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，羊肉解冻设备订制，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。

要知道解冻则必先了解冷冻。

食品的按照速度的快慢可分为三类，即慢速冷冻，中速冷冻和快速冷冻。详细地说就是食品开始冷冻后，如果食品的中心温度从-1 降到-5 所需的时间在30min以内，我们称为快速冷冻，在30-120min，称为中速冷冻，在120min以上，称为慢速冷冻

三种不同的冷冻方式哪个好，这个需要用冷冻后的食品品质来进行考量，而影响食品品质最重要的因素

，就是食品中的冰晶（包括冰晶的数量、大小、分布等）。

## 高温解冻

1、热水解冻。先将冻肉密封在塑料袋里，然后将冻肉放在热水(高于60 )中解冻即可。但是一般不推荐此种解冻方法，一方面过高的温度容易使肉类烫熟，另一方面不易于时刻保持在60 以上。

2、微波炉解冻。将肉置于微波炉专用容器中，将微波炉调至“解冻”档解冻肉，解冻若干分钟即可。在解冻过程中要不时地检查一下，羊肉解冻设备多少钱，不管肉是否还有冰，只要变软就可以拿出来了。

小贴士：1、一般不推荐高温解冻法，容易造成内部稍微解冻，外表面已经过热的现象，还会破坏肉质口感，北京羊肉解冻设备，让肉更容易沾染细菌，仅适用于时间紧迫的情况。

2、相较于微波炉解冻，热水解冻的效果更差点，容易解冻不均匀。

北京羊肉解冻设备-中汇制冷设备-羊肉解冻设备厂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）位于滨州高新区青田办事处高四路与新八路交口南200米。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前中汇制冷在传送带中享有良好的声誉。中汇制冷取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。中汇制冷全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。