

# 羊肉915解冻设备原理 科弘微波厂家直销

产品名称	羊肉915解冻设备原理 科弘微波厂家直销
公司名称	济南科弘微波设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	济南市槐荫区粟山路新沙工业园五街39-42号（注册地址）
联系电话	13953122528 13953122528

## 产品详情

微波解冻设备智能系统升级革新科弘微波公司采用世界解冻技术，提供各种肉类解冻设备，节能环保，简单，方便，提供各类微波解冻设备，主要用于各类肉类解冻，羊肉915解冻设备价格，鸡肉，鸭肉，猪肉牛羊肉等连续16年守合同重信誉.40多种产品型号，指标均达到水平.确保24小时连续工作，3个月不停机生产.微波解冻设备用于肉制品及海产品的解冻，设备性能稳定，质量可靠，解冻时间短，羊肉915解冻设备原理，波能够深入物料内部直接进行加热，不需要热传导过程。冻肉块在-18 左右通过微波解冻设备只需2~4分钟就可回温到-4 ~ -2 。处理能力与肉的品质有关，即与肉质的介电常数有关。肉质越肥处理量越大，对精瘦肉的处理能力比肥肉相对小些。微波解冻设备全不锈钢制造，符合食品生产标准。

山东科弘微波设备有限公司是集科、工、贸为一体，专业从事开发、生产微波能应用设备的高新技术企业，主要产品有：微波食品干燥、杀菌设备；微波萃取设备、微波化工产品加热干燥设备；农副土特产品保鲜设备、微波干燥设备、微波烧结设备、微波实验炉、微波热风组合干燥设备、微波热泵组合干燥设备等。微波解冻技术势在必行：1传统的解冻方法目前肉类加工企业所使用的肉大体可分为冷鲜肉、热鲜肉和冷冻肉.冷鲜肉有很多优点，但冷鲜肉的生产要有先进的设备、规划合理的厂房，成规模的冷藏条件，严格的检验程序，有效的配送工具，安全的销售形式与一整套运作方式共同组成.对环境温度和工作场所的卫生条件要求非常严格，并且要有严格的控制点.例如冷却后，细菌必须控制在每平方厘米103-104个.如果超过了在以后分割、贮存、运输过程中变质较快.要在很短的时间内将温度从38 左右降到0~4 ，并在以后的分割运输中保持这个温度，不能有冷链中断，才能保质一周以上.没有一定规模和实力的企业是难以组合的.热鲜肉是指传统宰杀后未经任何工序处理就在市场上出售的肉，保质期1~2天.冻肉是热鲜肉或冷鲜肉冷冻到-18 的肉.冻肉有保质期长，便于运输保存的优点，在肉加工企业得到广泛的应用。

微波解冻机器设备特性：选用频率为2450MHZ或915MHZ的微波源。加温时微波穿透原材料内外另外加温，不用导热，可带包装开展解冻，速度更快、耗能低、环境保护环境卫生。解冻时需要的实际操作工

作人员少，办公环境优良。更关键的是微波解冻是一种新式的、融入发展趋势时尚潮流的解冻方法，兰州羊肉915解冻设备，根据高功率的915MHz微波穿透肉制品，确保解冻后温度内外匀称一致，从-18 到-2 只必须10分钟时间，解冻后色调、营养元素，羊肉915解冻设备电话，口味等和新鲜猪肉对比基础无转变，而且保持持续化制造，挺大限度的减少危害菌的繁殖，是现阶段不错的肉制品解冻方法，解冻的肉制品包含：牛羊肉、鸡脯肉、鱼类、鱼滑、生猪肉等商品。

羊肉915解冻设备原理-科弘微波厂家直销由山东科弘微波能有限公司提供。山东科弘微波能有限公司（[www.qhwave.com](http://www.qhwave.com)）为客户提供“工业微波设备,微波解冻设备,微波膨化设备,微波杀青机微波烘烤”等业务，公司拥有“科弘微波”等品牌，专注于调味品加工设备等行业。欢迎来电垂询，联系人：郑立伟。同时本公司（[www.rlbj.cn](http://www.rlbj.cn)）还是从事四川微波杀青设备价格，福建微波杀青设备厂家，云南微波杀青设备公司的厂家，欢迎来电咨询。