

# 缓化设备生产厂家 河北缓化设备 中汇制冷

产品名称	缓化设备生产厂家 河北缓化设备 中汇制冷
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

用盐水或醋解冻，把冻羊肉先放在冰箱冷藏室 1 小时左右，缓化设备售后电话，就能让冻肉稍变软。因为冷藏室的温度一般在0摄氏度左右，可先软化冻肉。然后就将肉放在盐水里彻底解冻。盐水可以加速冰的融化，而且不会孳生细菌。此外，还可以将叉子蘸点醋叉入肉中，也可以加快解冻速度。

微波炉解冻，用微波炉解冻时，河北缓化设备，一定要用档，而且是逐步加热。一开始先加热两分钟左右，然后根据肉解冻的程度再确定加少细寸间，缓化设备生产厂家，直到完全解冻。切忌一开始就加热 10 分钟。

水解解冻，用方便袋包好肉后再放入冷水，不然会有很多鲜味及营养融入水中。

产品介绍设备整机全部采用304不锈钢制作而成，解冻机构造简单大方，实用性强。时间，温度可调控。蒸汽加热。常温水解冻，水循环使用，节约水资源。每小时可以解冻1-3吨，工作，节省人工成本。电机采用调速摆线电机，缓化设备订制，增加了设备电机的使用寿命，运行速度平稳可调。独特的内胆构造解决留下产品杂质难以清理的缺点。改善设备的难以清理，在保证产品品质的同时，保障了卫生标准。产品应用适用于-18 的冻鸡爪、冻肉、鸡脖、鸡翅、鱼、虾等海产品。

## 冷冻食品解冻后不可再次冷冻

我们生活中常见的冷冻食品大多是通过急速低温(-18℃以下)加工出来的食品。这种储存加工手段一方面有效地保留了食物组织中的水分、汁液，另一方面低温状态在一定程度上阻碍了微生物的繁殖，保障了食品安全。但是和新鲜食物相比，速冻食品在口感、风味上会差很多，在储存过程中食物所含脂肪会缓慢氧化，维生素也会缓慢分解，营养价值将大打折扣。

缓化设备生产厂家-河北缓化设备-中汇制冷(查看)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！