商用速冻柜金厨制冷 多层慕斯烘焙冷柜定制

产品名称	商用速冻柜金厨制冷 多层慕斯烘焙冷柜定制
公司名称	山东金厨制冷电器有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省滨州市博兴县兴福镇付元村
联系电话	13954327173

产品详情

多层慕斯烘焙冷柜

面团冷却的点是不一样的，砂糖放的越多，面团的冷却点就越低，像不放糖的法式面包它的点就在4度左右，如果比这个温度再低就会被冻上了。还有就是像面包蛋糕一样砂糖放的比较多的情况下，它面团的点就在8度这样。一般冷藏面团的温度都在4度到12度之间，面包酵母的活性化也会变低，冷藏时间一般都在12小时到24个小时之间。

产品用途

快速将食品特别是新鲜的鱼类，多层慕斯烘焙冷柜定制，肉类四品，快速制冷到-25℃以下，一般是60分钟左右；多用于将食品，慕斯，蛋糕以及速冻水饺，汤圆，贵州多层慕斯烘焙冷柜，包子等等之类的东东进行快速深冷速冻。确保达到营养不流失，口味新鲜好快速塑性的效果。

速冻柜不一样，一般是通过大功率，多层慕斯烘焙冷柜图片，快速强制制冷。应该说一台的速冻柜的耗电量都要高于常见的比较大的冰箱或者冷柜的功率。所幸这种机器是一旦达到温度会立即停止制冷，进入待机保温的状态。一般的速冻柜的功率大约需要900W。大一点的例如610L双开门的速冻柜会有4000W以上的功率。

冷冻柜的介绍

冷冻柜，是一种为了达到深度冷冻效果的低温冷藏冷冻设备。通常称为冷柜，冰柜等。冷冻柜，是一种为了达到深度冷冻效果的低温冷藏冷冻设备。通常称为冷柜，冰柜等。冷冻柜的用途非常多，从食品行业到行业等等，都能用到。根据不同的使用环境和使用效果要求，速冻柜的制冷空间从-45℃到0℃，各有自己的区间。

商用速冻柜金厨制冷-多层慕斯烘焙冷柜定制由山东金厨制冷电器有限公司提供。山东金厨制冷电器有限公司（www.sdbinggui.com）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。金厨制冷——您可信赖的朋友，公司地址：山东省滨州市博兴县兴福镇付元村，联系人：付经理。