

宁德静电场解冻设备 博美特厨业

产品名称	宁德静电场解冻设备 博美特厨业
公司名称	山东博美特厨业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省滨州市博兴县湖滨镇寨郝村南
联系电话	18266563799

产品详情

静电场解冻设备

静电场解冻设备自然解冻自然解冻时间长，易滋长细1菌自然解冻时间长，易滋长细1菌将冷冻的食物从冰箱或冷冻库取出，宁德静电场解冻设备，让其自然解冻。

静电场解冻设备采用一体成形HDF高密度航空合金，纳米银离子高精密表面处理，静电场解冻设备厂家，这种特殊合成金属导热性能优越，可实现高速热交换，无需耗电耗水，快速解冻同时兼顾节能低碳绿色环保！

博美特主要以直冷和风冷两大产品系列，涵盖了保鲜工作台、单门冷柜、双门冷柜、三门冷柜、四门冷柜、六门冷柜、抽屉柜、沙拉柜、超低温柜、速冻柜及大中型冷库的研发、生产和销售，产品从选材配件都经过不断地调研，实验测试以保证产品更加稳定。的产品品质，静电场解冻设备直销，来自对每个细节的考究。

解冻效果比较：

创新突破，有效解决：

各种冷冻冷藏食品在冷链作业中与水处理的问题：

冷冻脱水：时间长造成组织细胞破坏，氧化褐变，长期冷冻出现异味

解决困难：时间过久造成组织细胞破坏，导致汁液+营养流失

冷藏不宜长期保鲜：脱水、氧化褐变、出现异味、微生物繁殖造成食品腐坏

水质差（水质硬度高，大分子结构，缺乏活性化）影响食品加工后的品质。

博美特先后实施品牌战略、多元化战略。2011年，博美特在中国厨都以商用冷柜作为基础跻身于制冷行业，成为发展潜力企业。2012年，博美特研制出直冷变频商用冷柜，从而跻身于中国制冷行业品牌的行列。2012年，博美特研发出一系列超低温冷柜、速冻柜，从而与环保科技的制冷行业接轨。

解冻效果比较：

传统的猪肉经过12个小时还没有完全解冻，比静电解冻至少慢6个小时；

静电解冻的猪肉，静电场解冻设备型号，解冻后纹理清晰，质感均匀，可见食物组织被破坏的程度，而传统解冻的猪肉经过解冻后纹理混乱，质感不均匀，可见食物组织已经被破坏；

通过静电冷冻技术：猪肉（1kg）完全冷冻的时间由传统的12h下降到6h，时间缩短了二分之一；

通过静电冷冻的猪肉后质感细腻，内外均匀，色泽更新鲜。

宁德静电场解冻设备-博美特厨业(推荐商家)由山东博美特厨业有限公司提供。山东博美特厨业有限公司（www.cnbomeite.com）是一家从事“厨房设备,商用制冷/制热设备,炊事食品机械整体橱柜,快餐桌椅”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“博美特”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使博美特厨业在机械加工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！同时本公司（www.jingdianqingxi.com）还是从事静电清洗设备，静电清洗机，静电水解冻清洗机的厂家，欢迎来电咨询。