

低温解冻设备品牌 低温解冻设备 博美特厨业有限公司

产品名称	低温解冻设备品牌 低温解冻设备 博美特厨业有限公司
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

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，解冻后纹理清晰，质感均匀，低温解冻设备直销，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。

低温解冻设备

低温解冻设备采用一体成形HDF高密度航空合金，纳米银离子高精度表面处理，这种特殊合成金属导热性能优越，是普通金属的数万倍，可实现高速热交换，让冷冻食材达到快自然解冻效果。

原理：解冻板这种特殊合金导热性是普通金属的数万倍之多，实现高速热交换，低温解冻设备价格，让冷冻食材达到快自然解冻效果，优点：速度快，能有效节约先选时间，并能保持食物原有口味、营养。

低温解冻设备利用静电，压力不同，水的沸点不同，水在真空室中沸腾时，形成的水蒸气遇到温度更低的食品时就在其表面凝结成水珠，蒸汽凝结时所放出的潜热，低温解冻设备品牌，被食品吸收，使冻品温度升高而解冻。对于水果、蔬菜、肉、蛋、鱼及浓缩状食品均适用。

低温解冻设备的水施加15kv电压5分钟电场处理后，在大气中经过10个月的放置，也没有黑色KAB I出现，保持澄清的状态，通过此试验证明，长期加持高压静电，可有效抑制细1菌的生成试验结果表明，低温解冻设备，山东博美特厨业的这项技术，将为餐饮业带来新的生机，对人类健康作出了一定的贡献，更为人类带来新的健康理念。

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，来自对每个细节的考究。

低温解冻设备品牌-低温解冻设备-博美特厨业有限公司(查看)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。