

北京海鲜类速冻机设备使用方法厂家报价

产品名称	北京海鲜类速冻机设备使用方法厂家报价
公司名称	诸城市源晟机械科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市舜王街道站前街101号
联系电话	15706460646

产品详情

诸城源晟速冻机是一种经过将新鲜原料经过适当的前处理，在零下25度以下和极短时间内冻ji e大量产品的高效率的冻jie设备，把速冻的物品中心温度冻达到-18°，以达到营养成分不流失，品相不变色泽晶透。速冻机保温结构采用了平面不锈钢板，底板采用不锈钢整体焊接，海鲜类速冻机设备使用方法，减少了设备内、外壁的接缝，避免了微生物的过度繁殖和滋生。传动部分由传动电机、网带、转塔和独立变频器组成，蒸发器由不锈钢和铝翅片组成，电气系统由不锈钢电箱和智能控制装置组成。海鲜类速冻机设备使用方法

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市源晟机械科技有限公司

诸城源晟主要生产、研制各种食品加工机械，产品主要包括：果蔬清洗设备、油炸设备、速冻设备、蒸煮漂烫设备、风干设备、烘干设备、巴士杀菌设备等多个系列产品。

- 1、铝管套整张大铝合金翅片，采用**进的胀管工艺，换热效率高，其产冷量比普通蒸发器高15%，降温快。
- 2、翅片为大张铝合金翅片，冲双快捷、干净、清洗方便。
- 3、蒸发器进风面高度加大设计，进风面积大，蒸发器上不易结霜。海鲜类速冻机设备使用方法

诸城源晟机械主要生产、研制各种食品加工机械，产品主要包括：果蔬清洗设备、油炸设备、速冻设备、蒸煮漂烫设备、风干设备、烘干设备、巴士杀菌设备等多个系列产品。

速冻机的速冻装置，结构简单，用不锈钢网作为速冻输送带，被冻品可直接放在网上，也可以装入托盘。采用单层或多层方式入料，生产能力高。输送带为无极调速，可根据物料的不同，调整冻结时间。主要用于肉串、鸡腿、鸡翅、海产品如面包鱼、鱼片、虾、蛤蜊肉、章鱼块、乌鱼板等及分割鱼类、肉类及包子、饺子等面食的速冻。海鲜类速冻机设备使用方法

北京海鲜类速冻机设备使用方法厂家报价由诸城市源晟机械科技有限公司提供。诸城市源晟机械科技有限公司（www.zcyuansheng.com）为客户提供“油炸机,清洗机,速冻机,巴士杀菌机,烘干机,风干机,”等业务，公司拥有“源晟机械”等品牌，专注于休闲食品加工设备等行业。欢迎来电垂询，联系人：王经理。同时本公司（www.qzdyszsb.com）还是从事连续式油炸流水线，电加热全自动油炸机，全自动油的厂家，欢迎来电咨询。