

静电场气泡水海鲜解冻池 博美特厨具

产品名称	静电场气泡水海鲜解冻池 博美特厨具
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：

创新突破，静电场气泡水海鲜解冻池型号，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，静电场气泡水海鲜解冻池，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，静电场气泡水海鲜解冻池直销，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。

静电场气泡水海鲜解冻池

静电场气泡水海鲜解冻池采用一体成形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，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。

解冻效果比较：

传统的猪肉经过12个小时还没有完全解冻，静电场气泡水海鲜解冻池定做，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，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。

静电场气泡水海鲜解冻池-博美特厨具由山东博美特厨业有限公司提供。“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”就选山东博美特厨业有限公司（www.cnbomeite.com），公司位于：山东省滨州市博兴县湖滨镇寨郝村南，多年来，博美特厨业坚持为客户提供好的服务，联系人：张士秋。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。博美特厨业期待成为您的长期合作伙伴！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。