肉类解冻机 天津冷联 低温高湿解冻机

产品名称	肉类解冻机 天津冷联 低温高湿解冻机
公司名称	天津冷联机电设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	天津市津南区咸水沽镇兴园路8号
联系电话	15332128139 15332128139

产品详情

天津冷联机电设备有限公司以生产制造速冻设备，冷却设备.制冷工程，食品输送线，肉类解冻设备为主的企业.公司坐落于天津市津南区咸水沽镇海河工业园.

低温高湿解冻设备其工作原理是利用低温保湿度循环气体吹拂被解冻食品，使食品表面形成均匀的气流组织。采用全自动控制。解冻时间、温度可根据不同冻品要求加以调整，羊肉块低温高湿解冻机，解冻后自动转为冷藏保鲜状态，可随时取出冷藏状态下的新鲜食品。

低温高湿解冻机优势特点

1、操作简便，适用性强

采用触屏操作，PLC全程自动化微电脑控制，可以根据不同的冻品，设定不同的解冻程序，用户根据解冻产品，选择相应解冻程序即可。解冻与冷藏工艺结合在一起，解冻程序停止后自动转为冷藏保鲜状态，低温高湿解冻机，可随用随取。

2、良好的卫生环境

食品级不锈钢制作，肉类解冻机，结构设计合理，低温高湿解冻机生产厂，确保卫生无死角，低温高湿解冻机价格，满足食品安全卫生要求。可选配臭氧发生器，彻底清除空气及设备内部***，消除了食品的二次污染。

真空解冻原理

随着压力的变化，水的沸点改变在一个大气压下，其沸点100°C。如果将大气压降低到10-1 5 毫米gong柱，水在10-15°C就可以沸腾。因而产生大量低温蒸汽，这低温的水蒸汽。这低温的水蒸汽在冻肉的表面凝结成水，释放出大量凝结热， 每公斤水蒸汽产生500千卡热量，
这些热量被冻肉吸收进行融化。水不断地沸腾汽化， 听需要的热量由外界供给。

肉类解冻机-天津冷联(在线咨询)-低温高湿解冻机由天津冷联机电设备有限公司提供。天津冷联机电设备有限公司（www.tjlenglian.cn）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！