

# 济南海参液氮速冻柜 诸城旺源机械 海参液氮速冻柜直供

产品名称	济南海参液氮速冻柜 诸城旺源机械 海参液氮速冻柜直供
公司名称	诸城市旺源机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省诸城市经济开发区
联系电话	13070785573 13070785573

## 产品详情

压缩机式速冻柜（冷冻柜），海参液氮速冻柜直供，一种用于储存各种需要冷冻的食品专用储藏工具，主要分为两种，济南海参液氮速冻柜，一种在商业上用于将食物快速的制冷，达到保护食物的营养不流失，口味新鲜的效果。另一种是低温速冻柜，用于实验室专用，小型海参液氮速冻柜，主要用来恒温恒湿测试产品和实验测试。制冷系统由4个基本部分即压缩机，冷凝器，节流部件，蒸发器组成。对于普通的包子水饺汤圆，半小时就可以速冻成型，欢迎各位来我公司现场试验。

液氮速冻柜速冻种类：

- 1.海鲜：生/熟/带壳/剥壳/的各类虾产品，软体海产品，蚝类产品，扇贝产品，各种鱼片，寿司产品；
- 2.禽类和畜肉：生或熟的切丁、片状或条状产品；

液氮用量：每1kg液氮可冻结2KG的食材，（根据食材的不同而不同）。

适应范围：蔬菜类、面食类、海鲜类、肉类、珍稀食材等附加值高的产品，提高产品竞争力。

超低温液氮速冻机特点：

1. 瞬间急速降温：与传统的风冷速冻设备，液氮瞬间汽化接触降温速率可提高5~10倍，能快速通过食品冰晶点（0~-5℃），细小冰晶不易破坏细胞壁，解冻时限度减少汁液流失，食品的风味和品质得到保持。

2. 解决风冷速冻的长时间的冰晶的生成区，大大提高了生产效率
3. 氮气取之于空气归之于空气，无忧于氨的毒性和氟利昂对臭氧层的破坏。
4. 食品干耗小、品质优：食品表面无吹风、热触式传热，保证产品表里品质如一，海参液氮速冻柜供货商，成品率高，品相好。
5. 占地面积小。
6. 无卫生死角、清洁方便。
7. 导流风机会根据库内温度自动调节导流速度，保证出料口不跑氮气。

### 海参液氮速冻柜

济南海参液氮速冻柜-诸城旺源机械-海参液氮速冻柜直供由诸城市旺源机械有限公司提供。诸城市旺源机械有限公司（[wangyuanjixie.tz1288.com](http://wangyuanjixie.tz1288.com)）为客户提供“隧道式速冻机,油炸机,多层网带烘干机,蔬菜清洗机,风干流”等业务，公司拥有“诸城旺源机械”等品牌，专注于清洗机械等行业。欢迎来电垂询，联系人：张经理。同时本公司（[www.mgqxjcj.com](http://www.mgqxjcj.com)）还是从事根茎类毛刷清洗机，U毛辊清洗机，平行毛辊清洗机的厂家，欢迎来电咨询。