

天津冷联 羊肉解冻机 解冻机

产品名称	天津冷联 羊肉解冻机 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

为使冷冻完好的海鲜、冻肉等在解冻后达到汁液流失少、脂肪氧化慢、生鲜质地和感官指标好、细菌数低，人们开始研究非常规解冻技术，发现具有解冻速度快、解冻后产品品质佳等优点，研发出了海鲜冻肉低温高湿解冻机库，因此被更广泛地应用于肉类加工或深加工中。

低温高湿解冻机

原理是肉类在温度很低的情况下，湿度大概在98%左右的环境下解冻，解冻品质非常高。用仪器监测冻肉表面的中心温度，按照系统所检测的温度自行调节到合适解冻的温度和湿度；并且在肉制品温度发生变化时，解冻机系统也会自动调节解冻温度和湿度，大大节省了劳动力、人力和物力，羊肉解冻机，提高了工作效率。

察缓化效果的主要指标包括几点：

- 1、解冻后，色泽是否保持速冻前色泽，无氧化、变黑等现场。
- 2、解冻后，水分流失得到有效控制，尽量减少损耗。
- 3、解冻后，解冻机，肉品质不发生变化，营养成分无变化。
- 4、解冻后，无血shui渗出。

低温高湿空气解冻机是以空气为介质进行解冻的设备。从日常生活经验不难获知，肉类直接暴露在空气中解冻容易造成肉类表面干燥，从而使得品质下降。低温高湿空气解冻机通过降低温度、提高湿度双向齐下，让高湿度的空气对冻品进行解冻，避免表面干燥现象的产生。

低温高湿解冻机的优势：

专用不锈钢载货小车和液压升降平台

选配不锈钢载货小车，制作精良，可根据用户产品规格定制。配合专用的高的精度液压升降平台，肉类解冻机，大大减轻装货工的劳动强度，提高了工作效率。

使用冻品范围广泛适用于肉类，水产以及其它食品加工行业。

解冻品质高

解冻过程中冻品表面温度差始终保持在0 以下，通过冻品内的冰对产品内部的热传导使中心温度缓慢回升至与表面温度一致。即完成解冻过程。结合科学合理的布风装置，确保冻品从中心到表面解冻均匀，保持食品的新鲜状态。

天津冷联(图)-羊肉解冻机-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）位于天津市津南区海河科技园兴园路8号。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前天津冷联在其它中享有良好的声誉。天津冷联取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。天津冷联全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。