

陕西高频解冻机

生成日期：2025-10-28

目前，国内市场进口冷冻牛肉，猪肉，鸡肉，海鱼，虾，牛油加工在储存、运输、加工中起着很重要的作用，但冷冻食品在加工都离不开解冻这个环节。微波解冻设备是由隧道式微波发生箱体和输送带组成，输送速度采用变频调速，以适应不同大小肉块解冻时所需的速度。该机利用微波加热，能耗低，内外温差小，物料解冻过程中基本无损，解冻速度快，能有效保存食品的原有风味、色泽和营养，同时具有很强的杀菌作用。微波解冻设备全不锈钢制造，符合食品生产标准。微波解冻设备可根据用户的工艺特点、产量等要求定做。微波解冻设备与传统的解冻方式相比具有效率高、运营成本低、产品质量高，控制操作方便等优点。微波解冻技术是指将冷冻食品的温度从深度冻结状态上升至低于零度某一数值。一般为-5℃左右，此时食品可切片、分割。解冻则必须将温度升至常温或高于0℃，使食品脱离冰冻状态。奥纳尔制冷科技产品***各大、中、小城市。陕西高频解冻机



低温高湿空气解冻原理是利用低温高湿环境，风速调节，全自动分段控制技术和数据采集技术，使冻品达到解冻标准，保证解冻肉品质。通过对产品中心温度、表皮温度、解冻库内湿度、库内温度四个数据的采集，来控制蒸汽、制冷、加湿过程的运行，终使冻品达到高质量的解冻效果。在整个解冻过程中，库内温度根据产品温度不断调节、解冻原料肉表面形成霜膜，原料肉表面不会氧化变质，细菌无法繁殖，同时也可配备臭氧灭菌装置。解冻过程中细胞缓慢解冻不会破裂，原料肉的营养物质不会流失，保证了解冻后产品营养价值不会被破坏。解冻结束后，原料肉表面颜色鲜亮，口感好。低温高湿解冻通过增加细小水分子提高库内湿度，使库内环境湿度超过产品湿度。因而低温高湿解冻可以将产品重量损失控制在1%以内，损失几乎可以忽略。陕西高频解冻机奥纳尔制冷科技厂家直销，节省中间商差价，为您节省更多成本来。



微波解冻是利用极性分子振动产生与周围分子的弹性碰撞、摩擦生热，其升温方式从产品材料内部产生，利用这种方法回温解冻食品具有生产成本低、效率高、产品无细菌滋长和占地面积小的优点，是其他工艺方法所无法比拟的。由于微波能够深入物料内部直接加热，不需要传导过程，一块25公斤中的肉块从-15度升至-4度只需要2分钟内即可完成，是解冻时间以“时”计时变为以“分钟”计时。节省了因自然解冻所需的大量货架及占地空间，可以在包装内解冻，减低了对卫生环境的要求，同时避免了水解冻时浪费的水资源。如在某牛肉干加工厂竟有8口自备井，24小时连续从地下抽水，方能供上解冻车间使用。这是对水资源的极大浪费。而解冻后所形成的含油脂性污水，又给污水处理增加了负担，同时造成油脂类物质的损失。

采用肉类和气流之间的温度以及气流速度的调节，使热量通过肉类的表层的气体静压传导给冷冻肉类里面，使冷冻肉类里面达到回温解冻的终目的。有空气流动和空气静止的效果，特点：有很强的适应性，但是解冻的时间非常长、效率也非常低，使解冻出来的肉类表面失去新鲜度。解冻机带提升装置冻肉解冻机主要应用于肉类，禽类，海鲜、水果、蛋品、水果加工厂。解冻机用于-18度的冻肉或冻制食品的解冻。将冻肉等料料放进加满水的解冻池，用气泡将水翻腾，从而达到快速解冻机目的。解冻池旁边有恒温池，水从恒温池流入解冻机内，随着冻品的解冻，传送带上的产品向出料方向出料，解冻池内的水温慢慢下降，到出料这段时间，水再从解冻池进入到恒温池，这样循环利用，节约环保型。奥纳尔制冷科技欢迎各界朋友光临考察指导！



随着人们生活水平的不断提高,大家对食品的要求也在不断提高。就因为这样,对于从事食品深加工的企业来说只有通过采用新技术、新工艺提高产品品质,才能顺应“节约能源、保护环境”的政策,才能满足**日益增长的生活需求。有些食品加工原材料为了便于储存运输及长期加工周转的需要,都必须对原料进行低温冷冻贮存,冷冻主要是为长期贮存,如果要利用原料就要解冻,食品加工工艺中的一道程序叫做解冻回温,也就是冷冻的逆转过程。在解冻过程中冻品表面温度差一直保持在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。奥纳尔制冷科技秉承“诚信、务实、专业、创新”的经营理念。陕西高频解冻机

奥纳尔制冷科技产量大、质量稳定,一站式服务。陕西高频解冻机

解冻机适用于解冻的产品有:鸡肉、鸡腿、鸡翅等鸡产品、鸭头、鸭脖、鸭翅等鸭产品、猪肉、牛肉、羊肉等肉制产品、海鲜、生蚝、海蛎子、大虾、带鱼等水产品,以及各种速冻、冷冻包装袋的解冻,均可采用该设备解冻化冻等。解冻机结构特点以及操作简单快捷,实用性强,解冻时间是调节输送速度,输送速度采用的是变频调节,更为方便。解冻池内可选用电加热管、蒸汽加热管或锅炉热水循环都可以,解冻需要用热水解冻,热水温度有温度传感器,实时监控温度变化,加热温度数字化调节,方便快捷调整所需要的温度。工作效率高、节省水资源、节省人工成本等。解冻池内可选用电加热管、蒸汽加热管或锅炉热水循环都可以,解冻需要用热水解冻,热水温度有温度传感器,实时监控温度变化,加热温度数字化调节,方便快捷调整所需要的温度。工作效率高、节省水资源、节省人工成本等。陕西高频解冻机

山东奥纳尔制冷科技有限公司是一家集制冷装备技术研发、生产制造、销售、安装调试、国际贸易于一体的***,该公司成立于2011年,员工300余人,占地面积15万平方米,主营产品以冷风机、蒸发冷、单冻设备、压缩机组、保温板、冷库门为主。市场范围涵盖食品、肉类、水产品、果蔬、医药、餐饮、物流、教育、化工等行业,为食品深加工企业和冷链物流企业提供专业的一站式解决方案、产品生产和工程施工服务。公司通过多年的成长与发展,已经具备了技术成熟、质量稳定的产品制造水平,拥有专业并善于创新的管理团队,在同行业和市场中树立了良好的品牌形象。公司本着“合作、包容、改善、创新”的经营理念积极开拓国际国内市场,产品遍及美国、澳大利亚、俄罗斯、埃塞俄比亚、印尼、马来西亚、菲律宾、柬埔寨、越南、乌兹别克斯坦等数十个国家和地区。