

西藏鱼类解冻机多少钱

发布日期：2025-10-22 | 阅读量：37

虽然冻肉在冰冻过程中能够保留住肉类原有的营养价值，但是冻肉的解冻过程却可能破坏肉类中的营养成分。对于肉制品加工厂来说，大批量的冻肉解冻不可能依赖自然解冻的方法，需要运用一定的设备。又因为不管是多次解冻还是解冻不当都会导致肉类中营养成分的破坏，进而影响加工肉制品的营养价值。因此团餐半成品菜供应商也认为，解冻设备的选择在冷冻肉解冻过程中显得至关重要。就目前来说，市场上的解冻设备按照解冻方式划分，可分为利用电磁波解冻的各类微波解冻设备；利用水解冻的隧道式常温水解冻机、高压气泡解冻机等；利用空气解冻的低温高湿度真空解冻机、真空解冻机等；利用电来解冻的高压静电冻肉解冻机、氮气高压静电变频解冻设备等……奥纳尔制冷科技多年生产经验更值得信赖！西藏鱼类解冻机多少钱



低温高湿解冻机包括冷库库体，制冷系统，解冻设备，雾化系统，风箱系统等设备组成。将冻肉人工置于托盘、框架小推车上解冻，解冻初期，由于冻肉自身的低温以及解冻会吸收大量热量，导致库温降低，当库温低于 2°C 时，蒸汽加热系统启动，湿热蒸汽经细小喷嘴喷出，送风管风机迅速将蒸汽在解冻库快速循环加热库内空气，用于库内加温，直至库内温度升至 8°C 时停机；解冻后期，库内温度逐渐升高，当库温高于 8°C 时，制冷蒸发器启动，经制冷蒸发器制冷的空气流经风道，通过风道口到达肉样，实现库内降温，直至库温达到 2°C 时停机。在整个解冻过程中，当库内湿度低于90%时，湿热蒸汽加湿系统启动，热蒸汽通过湿热蒸汽喷口喷至库内，用于冻肉加温、加湿解冻。如此循环，直至肉块中心温度达到 $-2\pm 1^{\circ}\text{C}$ 时，解冻过程结束。辽宁鱼类解冻机多少钱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。



低温高湿解冻机电脑自动程序解冻设定解冻间温度范围，湿度范围在95~99；将冻虾仁送入解冻间，启动电脑程序。机器运转，离心风机开启，风循环启动，同时启动环境蒸汽排入房间内。此时解冻间仍然处于一个高湿度的环境，高湿度有利于冻品在解冻时的失水率低；随着解冻间空气中的热量不断转换给解冻的冻品，使解冻间温度缓慢下降。当解冻间温度低于设定的温度，低于设定温度时，电脑程序控制环境蒸汽的排入量。在解冻过程中，冻肉的温度一直被电脑检测，电脑将探测产品中心温度与表面温度，直到虾仁温度到达程序设定的一个数值。解冻过程可阶段性控制；保持产品原有色泽失水率低、很小程度的蛋白质流失；产品解冻快速均匀、能耗低；抑制微生物的生长；肉制品解冻线

不同于冷鲜肉、热鲜肉只要稍微处理一下即可烹饪，而冷冻肉烹饪前要进行解冻处理。其实，冷冻肉解冻十分讲究，由于冷冻肉受到冻结速冻和贮藏时间等因素影响，肉质的组织结构、胶体性质、水分、色泽、嫩度、汁液等要素会发生改变，如若解冻方法不恰当，会加重汁液流失，并且猪肉质地、色泽、风味口感不理想。当前，冷冻肉解冻方法有水流解冻、空气解冻、蒸汽解冻、微波解冻、真空解冻以及低温高湿解冻。相比之下，蒸汽解冻比水流解冻、空气解冻速度快，效率高，但是冷冻肉汁液流失率高，同时蒸汽温控把握不好，肉品的营养成分损失大，色泽、风味也会发生变化。后面三种解冻方法能够减少冷冻肉汁液流失，使冷冻肉有较好的色泽和质构特性。奥纳尔制冷科技拥有热情耐心的售后服务团队。



常用的肉类解冻，有自然气流解冻、水解冻、蒸汽辅助的高湿低温解冻方式。这三种解冻方式，都是利用热传导的原理，对冷冻的肉类由外及内地逐渐升温，达到解冻的目的。微波解冻技术一般使用915MHz的电磁波。当电磁能进入冷冻肉后，通过高频电子运动，冷冻肉的极性分子尤其是水分子进行电场极性运动如旋转、振动，从而频繁碰撞产生摩擦热量，使冷冻肉的各个部分同时获得热能而升温，理论上称为“无温度梯度加热”，是一种“冷热源”。由于微波进入物料后产生衰减，因此穿透深度因波长而异。一般讲，频率越高，波长越短，穿透力越弱915MHz的微波在空气中的穿透深度为33.3cm奥纳尔制冷科技秉承“信誉保证，质量质优，服务至上”的企业宗旨。辽宁鱼类解冻机多少钱

奥纳尔制冷科技产品质量稳定，设计多样，赢得了众多好评。西藏鱼类解冻机多少钱

解冻机操作简单实用性强，低温高湿度空气解冻机采用全自动控制。解冻时间、温度可根据不同冻品要求加以调整，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，具有其他解冻方法无法比拟的优越性，适用于肉类、水产品及其他各类冻结食品解冻之用。的解冻方式采用加湿系统，可在低温环境下使空气高湿度达到90%以上，在解冻库内形成低温高湿气流组织，并采用分阶段温度解冻，在保证解冻产品质量的前提下，缩短解冻时间。标准食品卫生要求，库内配有除菌消毒装置，消除了水冲解冻和自然解冻造成的食品相互污染，满足食品卫生的要求。西藏鱼类解冻机多少钱

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。