

安徽解冻机厂家

发布日期: 2025-09-29

全自动解冻机主要用于鸡爪、牛肉、猪蹄、猪腿等产品的化冻，解冻机由架体、输送网带、电机、加热管道、提升电机、提升龙门架、循环水泵等装置组成。解冻时将解冻机副水箱加热，再通过循环水泵将加热过的水通过喷淋的方式进入设备内部对产品进行解冻。那么解冻工作完成后怎么清理设备内部的卫生呢？解冻工作完场后需要清理设备的内部卫生，在清理卫生之前，先打开设备的排水口打开将设备内部的水排干净，再用高压水枪将网带上的杂质冲洗干净(冲洗过程可以打开输送开关)。冲洗干净网带带打开提升开关将网带提升起来，提升起来后再用水枪冲洗设备内部即可。冲洗好的设备将网带放下来，然后用干布擦拭干净，如果设备长时间不使用需要将电机加注机油，轴承座加注齿轮油。奥纳尔制冷科技拥有自己的研发部门。安徽解冻机厂家



选微波设备解冻肉的工作原理是什么解冻过程中冻品中心温度与表面温度差在小范围内，使冻品从里到外均匀解冻。消除了食品解冻过程中滴水现象，解冻结束后食品的失重率可控制在1.5%以内，食品表面色泽新鲜度与食品速冻前无明显差异，使被解冻品基本保持速冻前的新鲜状态。微波设备解冻肉的工作原理是什么独特的解冻方式 采用加湿系统，可在低温环境下使空气高湿度达到90%以上，在解冻机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，可彻底清理空气及食品表面细菌，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。安徽解冻机厂家奥纳尔制冷科技确保每一件产品，均拥有出众的品质。



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、真空解冻以及浙江康联低温高湿解冻。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，同时蒸气温控把握不好，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，使冷冻后有较好的色泽和质构特性。

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。奥纳尔制冷科技深受广大消费者的青睐和好评。



冷冻肉缓化设备应用于禽类鱼类，海鲜类，虾类，水产类的迅速解冻，能同时将产品多次放入解冻池内，水浴式解冻将产品还原天然解冻的方法，节约水，清洗方便，多次过滤水循环重复利用。冷冻肉缓化设备主要有水箱，气泵发生器，恒水槽，循环水泵，传送网带，变频调速电机等组成。该设备操作简单，在水箱、水箱的底部设置有排水口，用于循环水的迅速排除，在其一端上带有若干出气孔的气管以及气泵，气泵设置在水箱外，对水槽水进行吹动，使气管带若干出气孔的一端设置在水箱内，带动水翻滚，其另一端设置在水箱外且与气泵相连对产品进行迅速解冻。冷冻肉缓化设备应用于禽类鱼类，海鲜类，虾类，水产类的迅速解冻，能同时将产品多次放入解冻池内，水浴式解冻将产品还原天然解冻的方法，节约水，清洗方便，多次过滤水循环重复利用奥纳尔制冷科技欢迎各位有志之士来公司参观、洽谈业务！安徽解冻机厂家

奥纳尔制冷科技愿与各界朋友携手共进。安徽解冻机厂家

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……安徽解冻机厂家

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。