

枣庄虾速冻机多少钱

发布日期：2025-09-27 | 阅读量：32

从以前的年代开始食品液氮速冻设备整个行业的年增长率平均超过20%，随着液氮隧道式速冻机的出现给食品行业带来了更加便捷的技术，这样内销的米和面类产品等等都占据主要的冷冻食品市场份额，从而经济实惠的液氮隧道式速冻机可以扩大食品行业的市场规模。从环保角度来说，液氮的主要成分便是空气中的氮所以液氮隧道式速冻机的液氮工艺以液氮为用于冷冻的媒介，而且是不需要普通制冷系统中的CFC冷剂从而对大气臭氧层无破坏作用，因此，液氮设备将会是今后制冷行业的的**势必将会呈现不断飞速发展的趋势。奥纳尔制冷科技满足不同层次的需求。枣庄虾速冻机多少钱



螺旋速冻机采用螺旋的方式输送产品，占地面积小，冻结量大，因此这种机构方式可以制造产量较大的速冻设备，目前应用的也比较多，主要应用于食品行业速冻行业。螺旋速冻机的操作规程：1、开启链条，观察运转情况，速度由零开始缓慢上升，停止时由高速缓慢回零。2、查看每台风机叶片运转情况。3、开启风机观察电压。4、观察蒸发器冲霜情况，电流表数是否在规定之内。5、在降温前关闭后门、开动风机，开启链条、震动、脉冲，告知氨压机工开始降温。6、在温度降至所需温度时，调整链条转送开始工作。7、在工作时观察温度和产品，随时调整链条速度。8、工作结束后通知通知氨压机工停止降温，关风机、震动，开前后门后关闭链条。枣庄虾速冻机多少钱奥纳尔制冷科技设备先进,技术力量雄厚。



隧道式速冻机在冷冻的食品中含有自由水和胶体结合水从而液氮隧道式速冻机的上等可以达到保鲜的可逆性，现在通过食品液氮速冻设备能够保证食品冻结过程生成的冰结晶数量大小不变，所以会因为不同的情况去提高冷藏技术抑制微生物活动和繁殖从而使达到长期贮藏保鲜的目的。总而言之，隧道式速冻机未来在食品行业的需求会不断扩大，并且会根据冷藏的不同情况去提高冷藏技术保证速冻食品的质量从而满足消费者对新鲜水产品的需求，在消费者的购买力增加和生产企业的产品渗透率都健康发展的背景下扩大市场规模。

首先，将装有待冻食品的冻品盘放在螺旋速冻机的水平输送链上，冻品盘随输送链进入速冻室内的提升轨道，作步进提升运动，待冻品盘上升*过桥位置时，推盘器将提升轨道上的冻品盘推*下降轨道上，然后冻品盘随下降轨道运行*水平输送链，输送链将冻品盘送出速冻室。当食品随冻品盘在速冻室内实现上述流程时，制冷系统产生的强冷空气在风机及导流板作用下形成一个稳定的水平环状低温气流，与垂直运动的被冻食品进行热交换，被冻食品实现快速降温冻结，完成冻结过程。以上的全部过程都是在速冻机的“大脑”——可编程控制器[PLC]的“指挥下”完成的，而人机交互是由液晶触摸屏实现的。螺旋速冻机的触摸屏的主界面中设有“自动”、“速冻时间调整”、“手动”、“警报”、“状态”、“化霜”等操作界面。系统开机即进入自动运行状态的界面，工作指令由触摸屏的“启动”、“停止”按钮发出。奥纳尔制冷科技奉创新为立业之本。



液氮冷冻机冷冻速度快，冰结晶很小，特别适合软嫩的浆果组织。在生产过程中，水果通过传送带运输到速冻隧道中，喷上液氮，立即冷冻。例如，草莓从20℃到-18℃的冷冻时间只需要2min而且草莓的组织状态变化很小。解冻90min后，与单次吹风速冻产品相比，果汁损失降低了50%。水果原料的品质对成品的质量起着决定性的作用。用于冷冻的水果应适合于冷冻贮藏，要求解冻后能基本保持原有的组织状态和脆度，成熟适中，外观整齐，不易氧化变色。常用的水果有桃、杏、梨、苹果、李子、草莓、甜瓜、樱桃、芒果、菠萝、猕猴桃等。加糖是防止大量的冷冻水和损害水果的组织，防止空气氧化，削弱氧化酶的活力，避免果肉变色，是保持水果品质的重要步骤。将水果用2 ~ 4%的维生素C溶液浸泡几十分钟后冷冻，可使冷冻后的水果颜色与新鲜水果相似。在包装或单次冷冻前，应使用振荡脱水器滴干。水果的pH值为2.5 ~ 5.0，因此预处理设备需要使用不锈钢。奥纳尔制冷科技采用先进的加工工艺，进行加工研发。东营水饺速冻机

奥纳尔制冷科技一直稳步快速发展。枣庄虾速冻机多少钱

液氮是目前为止世界上环保、经济的冷冻和媒介，以少的前期投入，创建可生产品质高的多条冻结/生产线，5分钟快速冷冻（以分钟计，不是小时）意味着无需存储大量的产品，缩短您产品的上市时间，操作简单减少人工和降低对操作员的技能要求，减少水分损失，提高产品质量，以及提高产出率（更多的产品可同时操作），很容易的被接入到现有的生产线中，为您的工厂节省空间，节省清洗时间，小的安装成本，低廉的维护成本。采用液态速冻制冷方式，引进德国速冻技术,结合国内众多水产品研究，配置进口速冻技术。设备运行稳定，节能环保。能满足24小时连续生产需求。速冻机使用于水产品（虾、鱼片、鱿鱼、扇贝）及各种冷冻食品（水饺、汤团等）的速冻加工全铝合金蒸发器换热效率高，降温速冻快，蒸发器沿钢板带运行方向排列，迎风面积大，因而不易结霜，可长时间连续生产，库体内外支架均采用不锈钢制造，水冲霜系列，清洁卫生。枣庄虾速冻机多少钱

山东奥纳尔制冷科技有限公司在同行业领域中，一直处在一个不断锐意进取，不断制造创新

的市场高度，多年以来致力于发展富有创新价值理念的产品标准，在山东省等地区的机械及行业设备中始终保持良好的商业口碑，成绩让我们喜悦，但不会让我们止步，残酷的市场磨炼了我们坚强不屈的意志，和谐温馨的工作环境，富有营养的公司土壤滋养着我们不断开拓创新，勇于进取的无限潜力，山东奥纳尔制冷科技供应携手大家一起走向共同辉煌的未来，回首过去，我们不会因为取得了一点点成绩而沾沾自喜，相反的是面对竞争越来越激烈的市场氛围，我们更要明确自己的不足，做好迎接新挑战的准备，要不畏困难，激流勇进，以一个更崭新的精神面貌迎接大家，共同走向辉煌回来！