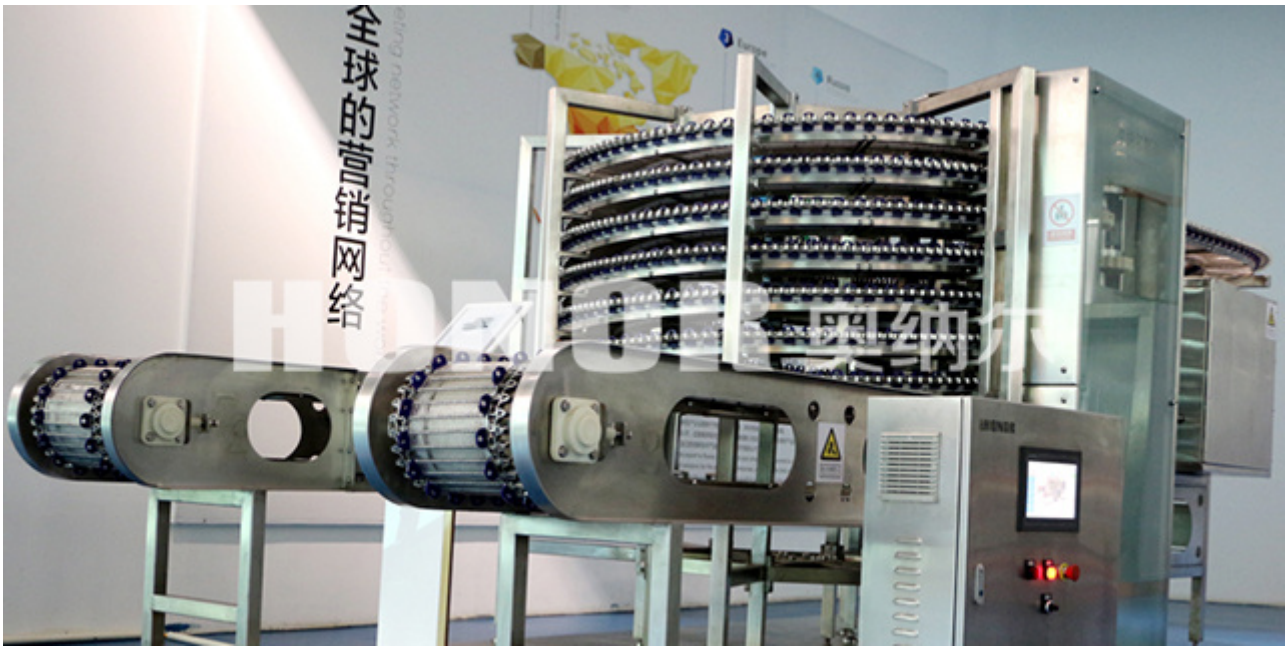


聊城龙虾速冻机定制

发布日期：2025-10-02 | 阅读量：19

速冻机是在短时间内，把速冻的物品中心温度冻达到-18°，30分钟内快速通过冰晶生产带（0到-5度区间）以达到减少营养成分流失，原汁原味为目的速冻机是一种能够在短时间内冻结大量产品的高效率的冻结设备。速冻机一般可以分为推进式速冻机、往复式速冻机、平板速冻机、流化态速冻机、隧道速冻机、螺旋速冻机、提升式速冻机等。速冻机主要是由制冷系统、推进系统、电气控制系统及速冻室等所组成的，速冻机开启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。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。进入速冻机概述：提升式速冻机，是一种高效、节能、多用途的速冻设备。该机具有节约能源，自动化程度高，体积小，性能稳定可靠等优点。主要是由制冷系统、推进系统、电气控制系统及速冻室等所组成的。奥纳尔制冷科技拥有先进的生产设备，独特的工艺技术。聊城龙虾速冻机定制



关于速冻机节能、可靠、合理与智能化食品冻结速度和温差成正比。追求速冻机内低温度是为了食品快速结晶，而设定温度在-35度，一方面考虑快速冻结，一方面考虑节省能源。因此食品入货温度越接近冰点，越加速食品冻结。将结晶前较高温度留给预冷段完成，从而达到品质高速冻和节约能源目的。此外，入货温度接近冰点还是食品降低干耗的关键。

①平面网带式速冻机：适于肉类，调理食品，水产，菜肴，冰淇淋等。为基本通用型速冻机。其产量在100kg/h—2000kg/h

②多功能振动式网带速冻机：在通用型平面网带式单体速冻机基础上增设动态装置。除具有通用型平面网带式单体速冻机特点外，亦适用于颗粒状食品单体冻结。

③隧道式预冷速冻机：创造性将预冷、速冻合为一，节省能源。尤适用于高温入货，熟食速降温食品等。

④隧道式多层网带速冻机：

适用于占地面积小, 冻结时间较长的产品。⑤隧道往复式速冻机: 适用于占地面积小, 冻结时间长以及过程再加工产品。⑥隧道式板带速冻机: 适用于水产品速冻。聊城龙虾速冻机定制奥纳尔制冷科技全心全意的为广大消费者服务!



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**势必将会呈现不断飞速发展的趋势。

隧道式速冻机主要由隧道体、蒸发器、风机、料架或不锈钢传动网带等组成。被速冻的物料放在料架的各层筛盘中或网带上通过隧道, 空气通过蒸发器降温, 然后送入隧道中, 川流于物料之间使其速冻。冻结物料的作业方法与隧道式逆流干燥设备相同; 冷风与物料在隧道为的流动方向相反。速冻温度为 35°C 时, 青力刀豆的冻结时间约为45min。隧道内装有专动网带的速冻机工作过程如图11 - 25所示。一、二级传动网带的运行速度可以分别控制, 冷风分别吹到网带上, 穿过物料层, 再经蒸发器与风机, 循环使用。物料先通过一级网带, 运行较快, 料层较薄, 使表面冻结; 然后转入第二级网带, 运行较慢, 料层较厚使整个物料全部冻结, 得到单粒速冻产品。这种速冻机的特点是可冻结产品的范围广, 冷冻效率较高, 冲霜迅速, 清洗方便。奥纳尔制冷科技与您携手共进, 积极创新, 稳步向前。



速冻是指在外部环境温度控制在 $-30\sim-18^{\circ}\text{C}$ 下进行，并在20 min左右将食品的中心温度降低到 $-18\sim-15^{\circ}\text{C}$ 以下，速冻食品内的水分形成无数针状小冰晶，冰晶分布与原料中液态水分布相近，对细胞组织结构损伤很小；食品解冻时，冰晶融化的水分能迅速重新被细胞吸收而不产生汁液流失，能达到大限度地保留食品原有的天然品质的一种方法。其中，水产品的速冻一般可以采用三种物质作为冷媒，分别是：氟利昂、液氨、液氮。目前加工厂使用更多的是前两种，可以称之为传统的速冻机。以液氮为冷媒的速冻机就称之为液氮速冻，是近几年才应用到水产品加工领域的新兴技术，液氮速冻又包涵：隧道式液氮速冻机、柜式液氮速冻机、隧道式液氮速冻机等。奥纳尔制冷科技既能保证绿色环保的特性，又能满足国际质量标准。聊城食品速冻机

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。聊城龙虾速冻机定制

液氮速冻技术优势明显，在我国冷冻食品市场需求不断高涨的大环境下得以应用。随着科技进步及制冷设备企业的创新研发，我国液氮速冻机产品在发展中也取得了长足的进步，并能针对不同食品的特性制造更符合生产需求的设备。设备结构形式多样化，有箱式、柜式、隧道式、组合式等，能满足海鲜、肉制品、米面、水果等不同产品、不同产量的速冻需求，且安全性能高，节能环保。目前来看，我国液氮速冻设备在吸取国外经验、强化自主创新等多渠道的努力下，技术和设备性能都有所进步，能满足国内市场基本需求。但在一些技术上，还依赖于国外，这十分不利于行业的长远发展。制冷设备企业应该认识到国内速冻食品市场对液氮速冻机的强大需求，也应该清楚的了解自身实力的不足。目前来看，兴许自己生产的设备还能满足国内市场，但技术停滞不前，消费者势必会选择性能更优的产品。聊城龙虾速冻机定制

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。