

聊城速冻机多少钱

生成日期: 2025-10-24

在我国速冻食品的发展较发达国家相比起步很晚，虽然现在发展速度很快，年增长在25%以上，但是我国现在的年人均消费速冻食品的量也不过是发达国家的十分之一，随着我国居民收入水平的不断增长，人生生活节奏的不断加快，速冻食品极具发展空间。随着食品速冻业的发展以及速冻食品工业生产的发展，速冻机现在已经成为了不可替代的必备食品加工设备。那么下边我们就请液氮速冻设备的有关人员谈一谈为什么在食品行业速冻机是不可替代的。食品冻结速度在每小时5-50毫米厚度情况下，能够保证食品冻结过程生成的冰结晶数量大小基本不变，晶粒比较细小，从而达到保鲜的可逆性。食品中含有两种水分，一种自由水，其冰结晶生成阶段在0至-5度，一种胶体结合水，其附着于食品分子表面，在冻品-18度时，结晶率在95%以上。此外，冰结晶后的低温环境下贮存食品抑制微生物活动和繁殖，达到长期贮藏保鲜的目的（果蔬抑制呼吸热）。奥纳尔制冷科技拥有多年积累的客户好口碑。聊城速冻机多少钱



食品在冷冻过程中会发生各样的变化，如物理变化（体积、导热系数、比热、干耗变化等）、化学变化（蛋白质变性、颜色变化等）、细胞组织变化、生物和微生物变化等。速冻食品的特点是保持食物原有的营养价值、色泽和风味在某些程度，也就是说，液氮隧道式速冻机保持了上述变化在冷冻过程中的可逆性。速冻食品具有以下优点：1. 避开细胞间形成大冰晶；2. 解冻过程中，果汁损失较少；3. 溶质、食物组织、胶体等组分在细胞组织中的接触时间缩短，浓度的危害性减小到较低水平；4. 利于微生物较快的生长和抵抗微生物生长的生化反应；5. 食品在冷藏库中停留时间短，利于增加制冷设备的利用率和连续生产效率。速冻隧道一般是指利用现代冷冻技术，在尽可能短的时间内将食物的温度降至冰点以下的某一温度，使隧道内所含的大部分水分随着食物内部的热量散失而形成合理的微小冰晶，这就需要减少微生物的生命活动和食品营养成分的生化变化，从而在某些程度保持食品原有的天然品质。聊城速冻机多少钱奥纳尔制冷科技各种产品选科精良。



避免速冻机的耗冷还在于避免围护结构保温板的拼接缝隙的耗冷。在速冻机围护结构保温板采取聚氨酯整体发泡形式，所有库板连接拼缝均采用双面密封胶密封配以二次灌装发泡，避免保温板的拼接缝隙跑冷。各种速冻机内关于风量及风速的要求有所不同，其节能的方法也有区别。隧道式网带单体速冻机，在保证制冷风量的基础上设计格栅条形调节导流组件，提高冻品表面风速。同时也提高冻品着风表面积，提高风的循环率。此外，对称可调风向装置的格栅条形调节导流组件，可控制冷风自进出货口的跑冷。降低风机电机运行功率，从而降低风机电机耗冷量（降低风压，提高风速），从而提率。为减少机械传动，输送带耗冷的方法，在此采取将机械传动及传送带系统保持在低温下运行，进出料口采取保温的措施以利用自速冻室萦绕出的冷气达到节约耗冷的目的。

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。奥纳尔制冷科技在产品规格配套方面占据优势。



食品速冻工艺的总趋势是低温、快速冻结，冻品的形式也从大块盘状冻结向单体快速冻结发展。目前我国的速冻装置大致可分为强烈吹风连续式速冻装置、隧道式冻结装置、(速冻设备)接触式冻结装置、直接冻结装置。

(1)强烈吹风连续式速冻装置 强烈通风速冻装置采用翅片管蒸发器，送风机采用压头较高的离心风机或轴流风机，冷媒用氨泵强制循环，所以具有传热效率高，占地面积小的特点。一般这种装置，空气通过被冻物时的速度为 $3\sim 6\text{m/s}$ ，温度为一 $40\sim -30^{\circ}\text{C}$ ，因此其速冻速度比管架式速冻速度快 $2\sim 4$ 倍，其中的被冻物，可以采用机械间断进出或连续进出，生产能力较大。

(2)隧道式冻结装置 隧道式冻结装置内设有空气冷却器和送风机，被冻物品装在小车上，通过隧道时，吹入冷风使其速冻。隧道式冻结装置，由于它不受食品形状限制，食品在吊轨上传送，劳动强度较小。该装置大多使用轴流风机，风速大、冻结速度快(但食品干耗较大)，蒸发器融霜采用热氨和水同时进行，所以融霜时间短，其特点是风量大，冻结速度快。奥纳尔制冷科技欢迎各界朋友光临考察指导！聊城速冻机多少钱

奥纳尔制冷科技勇往直前，不懈努力，与您携手共创美好的明天。聊城速冻机多少钱

食品在冻结过程中的热量动力学变化,对其物理及化学性质的改变有很大的影响:水由液态向固态转变的过程中,会产生所谓的晶核形成作用。在食品实际的冻结过程中,食品中的颗粒可以充当晶核。一旦晶核形成,冰结晶会以一定的速率成长,而形成的冰结晶的大小,可由晶核形成的数目加以调整,用能量转移的速率来加以控制(晶核数目越多能量转移越快,所形成的冰结晶越小)。晶核形成与冰结晶成长间的相互作用会影响冰结晶大小,也会影响冷冻食品的品质:一般在快速冻结过程中,起始冰结晶的生长速率低于热量的转移速率,以致产生过冷却现象而增加晶核形成速率,从而降低冰结晶体积;而在缓慢冷冻过程中冰结晶生长速率与热量转移速率一致,形成的晶核数目较少,冰结晶较大。聊城速冻机多少钱

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。