

陕西虾速冻机生产厂家

发布日期：2025-09-26 | 阅读量：25

螺旋速冻机是在较小的地面空间内冻结大量产品的冻结装置。冻结量可达500kg/h-6000kg/h. 螺旋速冻机是在较小的地面空间内冻结大量产品的冻结装置。冻结量可达500kg/h-6000kg/h. 螺旋速冻机正确操作规程： 1. 定期检查油的质量，发现杂质或老化变质的油，及时更换，同时经常检查油的高度，如低于规定高度，须及时补足，减速机停机24小时后，再启动时应使内件充分润滑，方可带负载运转。 2. 在使用中如发现油温明显升高，温升超过60度或油温超过85度时，以及产生不正常噪音时，就停止使用，排除故障后，更换新油使用。 3. 在使用中发现结合面渗油，请打开涂601密封胶，如发现油封漏油，请原油封型号更换。奥纳尔制冷科技保证质量，售后更放心！ 陕西虾速冻机生产厂家



隧道式压缩机速冻机是比较常用传统的一种，一般理论温度可以达到零下35度，冷冻时间一般是半小时左右，机器本身造价比较高，后期运营成本主要是压缩机的电费，后期维护比较麻烦，没有保鲜作用。隧道式液氮速冻机是近几年国内兴起的一种比较新的速冻方式，之前国外用的比较多，这个技术近几年才在国内逐渐成熟和发展，因为随着国人对食品的品种的要求越来越高，后期用液氮速冻机的企业会越来越多，机器本身造价比压缩机的低很多，后期运营成本主要是液氮消耗的费用，因为液氮速冻机速冻食品是不断消耗液氮的，理论消耗量是冻结一吨食品需要10-15分钟，消耗0.7吨液氮左右。河北液氮速冻机生产厂家奥纳尔制冷科技希望在大家一起互利共赢情况下，共同发展。



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°C 到 -18°C 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 $2\sim 4\%$ 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 $2.5\sim 5.0$ ，因此预处理设备需要使用不锈钢。

由速冻库向速冻机的转变从影响食品速冻因素可见：由于速冻库开门一次进货量较多，相对较高温度的食品，使冷却介质温度回升波动，减小 Δt 而速冻机保持室内温度几乎不变。速冻隧道由于速冻库内放置静态食品，产生着风的不均匀性，甚至减小风速，静态的单向吹风阻碍了冻品中心即被风部位的结晶速度；速冻机隧道内每个单体着风表面积大而且保持均匀一致，更由于风向的变化加速冻结。由于进入速冻库的食品同时达到潜热，需要突然大幅度提高冷量面对结晶过程，从而产生温度回升和延长结晶时间。而速冻机连续的运行使本来有限的库容冻品只有相对少部分相继达到潜热，其冷量足以在稳定的温度、速度下完成快速结晶过程。奥纳尔制冷科技一直竭诚为各位顾客服务。



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 $-40\sim -30^{\circ}\text{C}$ ，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。

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。奥纳尔制冷科技设备先进, 技术力量雄厚。

河北液氮速冻机生产厂家

奥纳尔制冷科技与合作伙伴一道共同努力，实现互利互赢。陕西虾速冻机生产厂家

食品速冻的影响因素可分为：

1. 冷却介质温度：食品冻结速度和冰点与冷却介质温差 Δt 成正比。冷却介质温度越低，冻结速度越快。
2. 冻品着风的影响：着风表面积、风速、冷风循环率影响冻结速度：试验表明，青刀豆放在 -30°C 冷却介质下 0 风速时需 120 分钟 4.5m/s 风速时只需 10 分钟即可。
3. 潜热与焓差的影响 1kg 水由 80°C 降到 0°C 需要 80kcal 冷量，由 0°C 水变成 0°C 冰同样需要 80kcal 冷量。可见结晶潜热需要更多的冷量。同样当焓差较大时，如进货温度较高，不仅需要较大的冷量还需要较长的冻结时间。
4. 食品成分的影响：导热系数高的食品比导热系数低的食品冻结速度快，如果食品表层敷塑膜不只导热慢，而且阻碍着风。如水导热系数为 0.604w/mk , 脂肪导热系数为 0.15 ，塑膜导热系数为 0.028 ，风导热系数为 0.066 。

陕西虾速冻机生产厂家

山东奥纳尔制冷科技有限公司先后通过了ISO9001[2008质量管理体系认证]ISO14001[2004环境体系认证和OHSAS18000职业健康安全认证。并成功获得山东省“一企一技术”研发中心、山东省“专精特新”创新企业、滨州市“节能制冷系统工程技术研究中心”等认定，与新疆农科院、天津商业大学、滨州学院建立了战略合作伙伴和产学研合作单位，是中国制冷空调工业协会会员单位、中国制冷学会会员单位、中关村绿色冷链物流产业联盟会员。守诚信、尚德笃行是

山东奥纳尔制冷科技有限公司的企业宗旨，也是本公司根植到每位员工心里的价值观，我公司将坚持“以市场为导向，以客户为中心”的市场观，恪守诚信原则，不断内强素质、外树形象、强化管理；不断拓展市场，大胆创新，持续保持在同行业的先进水平和**角色。努力为广大客户奉献好的产品与服务，愿世界充满新鲜感，愿与您合作共赢！