Estes problemas precisam de ser notados quando se utiliza equipamento de microondas de descongelamento de carne

O nível de vida está cada vez melhor hoje em dia, e não podemos viver na nossa vida diária sem carne e peixe em abundância, mas como os produtos de carne se deterioram muito facilmente, é difícil de transportar ou armazenar, pelo que as pessoas inteligentes congelarão os produtos de carne e descongelá-los-ão quando os comerem.

carne congelada

O equipamento de descongelação por microondas pode ser muito bom para descongelar produtos de carne, face a uma vasta gama de equipamento de microondas no mercado, finalmente escolhemos o equipamento de microondas líder. Porque o equipamento de descongelação da empresa não só é barato como também tem uma vantagem significativa.

Vantagens do equipamento de descongelação de carne por microondas :

1.Segurança

A máquina de microondas de descongelar carne é produzida em recipiente industrial de aço inoxidável. As fugas de microondas estão em conformidade com a norma nacional e não produzem perda de calor e poluição adicionais.

2.o funcionamento é simples

A máquina microondas de descongelar carne adopta o sistema PLC, que tem um desempenho simples, estável, seguro e fácil de operar.

3.Economia de energia

O microondas pode actuar directamente no interior dos produtos de carne, pelo que a máquina de descongelação por microondas não tem perda de calor adicional.

4. O funcionamento do equipamento de descongelação por microondas é simples, a tecnologia é avançada, a área do chão é pequena, não é fornecido qualquer outro investimento de apoio, e a mão-de-obra é poupada.

5. A utilização do congelador de microondas pode melhorar as condições de trabalho e salvar a área.

O equipamento de microondas Leader é um fabricante profissional de equipamento de descongelação por microondas, que tem uma variedade de modelos, pelo que não há necessidade de se preocupar com a falta de equipamento para satisfazer as suas próprias necessidades de produção, cada modelo de equipamento pode atingir a maior produtividade.

Equipamento de descongelação de carne por microondas

Modelo e parâmetros técnicos do equipamento de descongelação por microondas de carne:

Modelo	DL-001	DL-002
Poder avaliado inputapparent	?50KW	?100KW

Temperatura	-5?1ºC(controlado)	-5?1ºC(controlado)
Tipo de arrefecimento	Refrigeração de água/ar	Refrigeração de água/ar
Altura de entrada e saída	40-100mm	40-100mm
Altura do tapete rolante	600-1000mm	600-1000mm
Velocidade de transmissão	0~10m/min(frequência ajustável)	0~10m/min(frequência ajustável)
Desidratação Classificada	500-1000KG /H	500-1000KG /H
Dimensão de contorno	12500mm*1600mm*2200mm (personalizado)	12500mm*1600mm*2200mm (personalizado)

Os vários modelos do dispositivo de microondas de carne-degelo são suficientes para satisfazer as necessidades de produção da maioria dos fabricantes, e acredita-se que muitos fabricantes terão surpresas diferentes após a utilização do dispositivo, uma vez que o dispositivo tem uma vantagem óbvia sobre o método tradicional de descongelamento.

Equipamento de descongelação por micro-ondas

Diferença entre o método tradicional de descongelação e o equipamento de microondas de descongelação da carne:

O método tradicional de descongelação é principalmente o descongelamento da água ou descongelamento natural, o seu inconveniente comum é que o tempo de descongelação é relativamente longo, leva várias horas ou mesmo alguns dias, e não há garantia de que a descongelação seja uniforme, e os produtos de carne descongelados também terão a condição de perda nutricional, o que torna o sabor pior. Quando o material é descongelado por

equipamento de descongelação por microondas, pode ser descongelado em poucos minutos. A qualidade dos produtos de carne descongelada é muito boa, o que é não só delicioso mas também nutritivo.

O equipamento de microondas para descongelar carne é o produto da época, a sua aparência pode satisfazer muito bem as necessidades do mercado, os produtos de carne descongelada são adorados pelos consumidores, e trazem-nos lucros ricos. O equipamento de descongelação por microondas pode efectivamente evitar todo o tipo de desvantagens no método tradicional de descongelação, o que faz com que os produtos de carne descongelada passem a um nível superior.

O desenvolvimento da tecnologia de microondas trouxe-nos grande comodidade, tais como equipamento de descongelação por microondas de carne de porco congelada, equipamento de secagem por microondas lentinus edodes, equipamento verde de microondas osmanthus e assim por diante, todos desempenham um papel importante. Sob a orientação da tecnologia de microondas, devemos ser capazes de emitir luz e calor na nossa própria indústria!