

# 海南速冻机厂家

发布日期: 2025-09-21

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 $\Delta t$ 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。奥纳尔制冷科技拥有专业的设计人员和经验丰富的技术团队。海南速冻机厂家



速食时代人们对速冻食品要求品质至上, 速冻食品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。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。速冻机厂家生产的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珊条形调节导流组件, 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珊条形调节导流组件, 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), 从而提高效率。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。海南速冻机厂家奥纳尔制冷科技已实现生产规模化、管理现代化、服务配套化。



由于我国有对速冻食品尤其熟制食品采用单体速冻装置保证质量的规定，所以速冻机成为了不可替代的食品生产设备。速度机是一种冷冻设备，能在短时间内冷冻大量产品。冻结时间取决于材料。速冻机可以使食品原有的营养价值、色泽和香味得到更大程度地保留。适用于蔬菜、面食、海鲜、肉类、食材等高附加值产品，提高产品的竞争力。液氮速冻机速冻机主要由制冷系统、推进系统、电控系统和冷冻间组成；工作人员将冷冻货物通过入口进入冷冻盘冻结轨道和出口方向人力的作用下，在移动的过程中，在风扇的作用形成一个稳定的垂直环形低温气流和温度低，水平运动冷冻食品的热量交换，从而实现快速冻结过程。速冻机一般可以分为推进式速冻机、往复式速冻机、平板式速冻机、流化态速冻机、隧道式速冻机、螺旋速冻机、提升式速冻机等几大类，而食品行业常用的速冻机一款是螺旋速冻机，用于冷冻如油炸品、熟食品、海鲜等产品，另一款则是提升式速冻机，用于冷冻包子、春卷、饺子等食品。

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。奥纳尔制冷科技拥有热情耐心的售后服务团队。



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）以达到减速少营养成分流失，原汁原味为目的。

1. 采用大型螺杆并联制冷系统，根据需要可选用热力膨胀阀方式、电子膨胀阀方式、满液式方式，化霜形式可采用水冲霜、热气融霜、电热融霜等；
2. 库内从两层货架中间分为上下两层，两层采用不同库温，使初级机组的制冷系数提高一倍以上；
3. 气流组织合理，缩短冻结时间。

速冻机的结构方面优势

1. 稳定可靠，故障率极低；
2. 只有进贷小门和出贷小门与外界相通，热损失极小，节能明显；
3. 货物沿运行方向不断移动，每一货架在设定的时间内通过隧道的整个行程，货物冻结均匀无死角，冻结速度快；
4. 节省库体占地面积：可节约2/3的建筑面积；
5. 节省货物托盘：可节省1/3到2/3的托盘数量；
6. 节省货架或速冻车投资；
7. 速冻量准确，分割肉冻结均匀，无死角。 奥纳尔制冷科技产品质量稳定，品种多样。海南速冻机厂家

奥纳尔制冷科技拥有自己的研发部门。海南速冻机厂家

作为新的保鲜技术，液氮速冻机的出现为食品保鲜保送。液氮是无色、无味、粘度低的透明液体，化学性质稳定，不与任何物质结合。液氮作为空气液化分离的产物和工业制氧的副产物，以其独特的性质逐渐受到人们的重视和认可。液氮在食品工业中是一种理想的制冷剂。特别是在食品冷冻方面的应用，在世界上取得了很大的进步，被认为是20世纪食品工业比较突出的成就之一。解冻后的食品可以很大程度地恢复到原来的新鲜状态和原有的营养成分，提高了冷冻食品的质量，在速冻行业中显示出独特的生命力。由于液氮速冻时间短，用液氮速冻食品能很大限度地保持加工前食品的色、香、味和营养价值。海南速冻机厂家

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、国际贸易于一体的高新技术企业，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。