

Estos problemas deben ser notados cuando se usa el equipo de microondas de descongelación de carne

El nivel de vida es cada vez mejor hoy en día, y no podemos vivir en nuestra vida diaria sin abundante carne y pescado, pero debido a que los productos cárnicos se deterioran muy fácilmente, es difícil de transportar o almacenar, por lo que la gente inteligente congelará los productos cárnicos y los descongelará cuando coman.



carne congelada

El equipo de descongelación por microondas puede ser muy bueno para descongelar productos cárnicos, frente a la amplia gama de equipos de microondas que hay en el mercado, finalmente elegimos el equipo de microondas líder. Porque el equipo de descongelación de la compañía no sólo es barato, sino que también tiene una ventaja significativa.

Ventajas del equipo de descongelación de carne por microondas :

1.Seguridad

La máquina de microondas de descongelación de carne se produce en un contenedor industrial de acero inoxidable. La fuga de microondas se ajusta a la norma nacional y no produce pérdida de calor adicional y contaminación.

2.El funcionamiento es sencillo

La máquina de microondas de descongelación de carne adopta el sistema PLC, que tiene un rendimiento simple, estable, seguro y fácil de operar.

3.Ahorro de energía

El microondas puede actuar directamente en el interior de los productos cárnicos, por lo que la máquina de descongelación por microondas no tiene pérdida de calor adicional.

4. El funcionamiento del equipo de descongelación por microondas es sencillo, la tecnología es avanzada, la superficie de suelo es pequeña, no se proporciona ninguna otra inversión de apoyo, y se ahorra la mano de obra.

5. El uso del congelador de microondas puede mejorar las condiciones de trabajo y salvar la zona.

Leader microwave equipment es un fabricante profesional de equipos de descongelación por microondas, que cuenta con una variedad de modelos, por lo que no hay que preocuparse por la falta de equipos para satisfacer sus propias necesidades de producción, cada modelo de equipo puede lograr la mayor productividad.



Equipo de descongelación de carne por microondas

Modelo y parámetros técnicos del equipo de descongelación de carne por microondas:

Modelo	DL-001	DL-002
El poder inputacional clasificado	750KW	100KW
Temperatura	-5?1°C(controlado)	-5?1°C(controlado)
El tipo de enfriamiento	Refrigeración por agua/aire	Refrigeración por agua/aire
Altura de entrada y salida	40-100mm	40-100mm
Altura del transportador	600-1000mm	600-1000mm
Velocidad de transmisión	0~10m/min (frecuencia ajustable)	0~10m/min (frecuencia ajustable)
Índice de deshidratación	500-1000KG /H	500-1000KG /H
Dimensión del contorno	12500mm*1600mm*2200mm (personalizado)	12500mm*1600mm*2200mm (personalizado)

Los diversos modelos del dispositivo de microondas para descongelar carne son suficientes para satisfacer las necesidades de producción de la mayoría de los fabricantes, y se cree que muchos fabricantes se llevarán diferentes sorpresas después de utilizar el dispositivo, ya que éste tiene una ventaja evidente sobre el método tradicional de descongelación.



Equipo de descongelación por microondas

Diferencia entre el método de descongelación tradicional y el equipo de microondas de descongelación de carne:

El método de descongelación tradicional es principalmente la descongelación con agua o la descongelación natural, su inconveniente común es que el tiempo de descongelación es relativamente largo, lleva varias horas o incluso unos pocos días, y no hay garantía de que la descongelación sea uniforme, y los productos cárnicos descongelados también tendrán la condición de pérdida nutricional, lo que empeora el sabor. Cuando el material es descongelado por el equipo de descongelación de microondas, puede ser descongelado en unos pocos minutos. La calidad de los productos cárnicos descongelados es muy buena, lo que no sólo es delicioso sino también nutritivo.

El equipo de microondas de descongelación de carne es el producto de los tiempos, su apariencia puede satisfacer muy bien las necesidades del mercado, los productos cárnicos descongelados son muy apreciados por los consumidores, y nos traen ricas ganancias. El equipo de descongelación por microondas puede evitar eficazmente todo tipo de desventajas en el método de descongelación tradicional, que hace que los productos cárnicos descongelados lleguen a un nivel más alto.

El desarrollo de la tecnología de microondas nos ha aportado grandes comodidades, como el equipo de descongelación por microondas de carne de cerdo congelada, el equipo de secado por microondas lentinus

edodes, el equipo verde de microondas osmanthus, etc., todos ellos juegan un papel importante. Bajo la guía de la tecnología de microondas, debemos ser capaces de emitir luz y calor en nuestra propia industria!