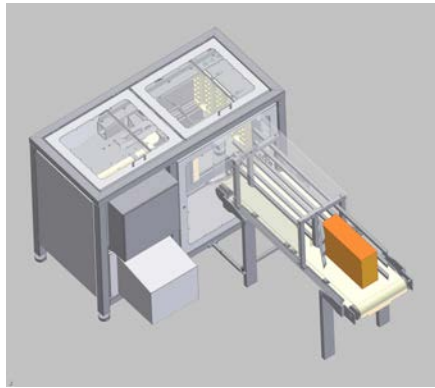
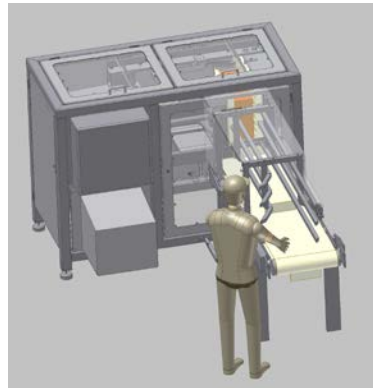


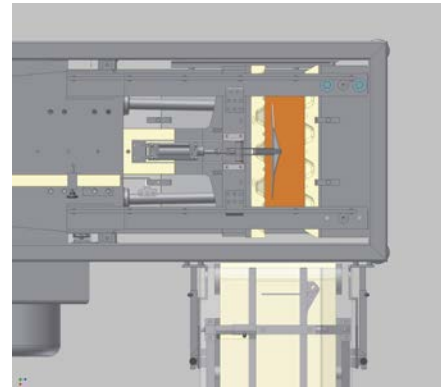
解冻系统



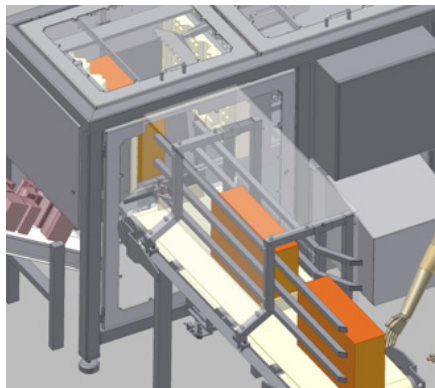
1. 操作员将冻肉块解包, 并将其放到传送带上.



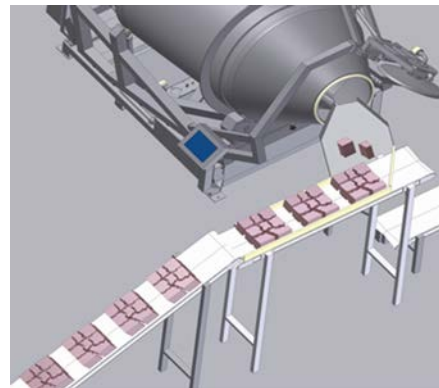
2. 冻肉块进入冻肉块分离机的入口.



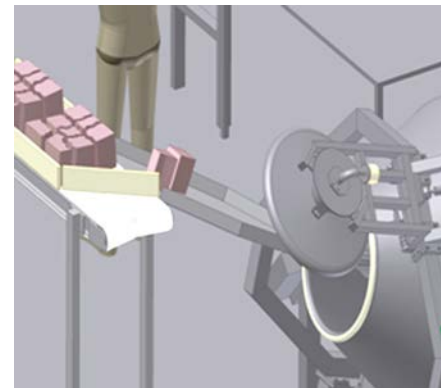
3. 冻肉块被挤压一次后, 转动 90° 后被再挤压一次, 以将其分解成多个单独的自然块



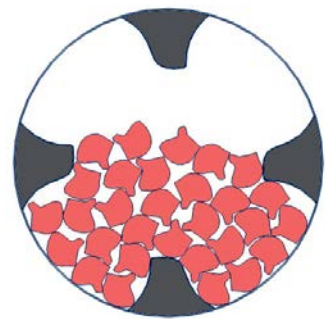
4. 分解后的小冻肉块(自然块), 被卸料至下方的传送带



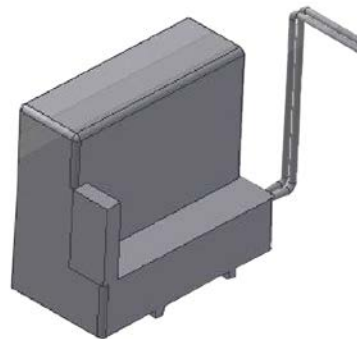
5. 分解后的小冻肉块被传送到滚揉机或一排滚揉机以待解冻或暖化.



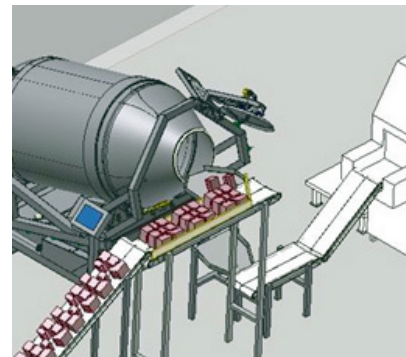
6. 一斜槽将分解后的小冻肉块加载至每一滚揉机内.



7. 滚揉机内谨慎的, 间接的温度控制对这些整块肉进行解冻. 一旦解冻完毕, 在滚揉机内对产品进行冷却.



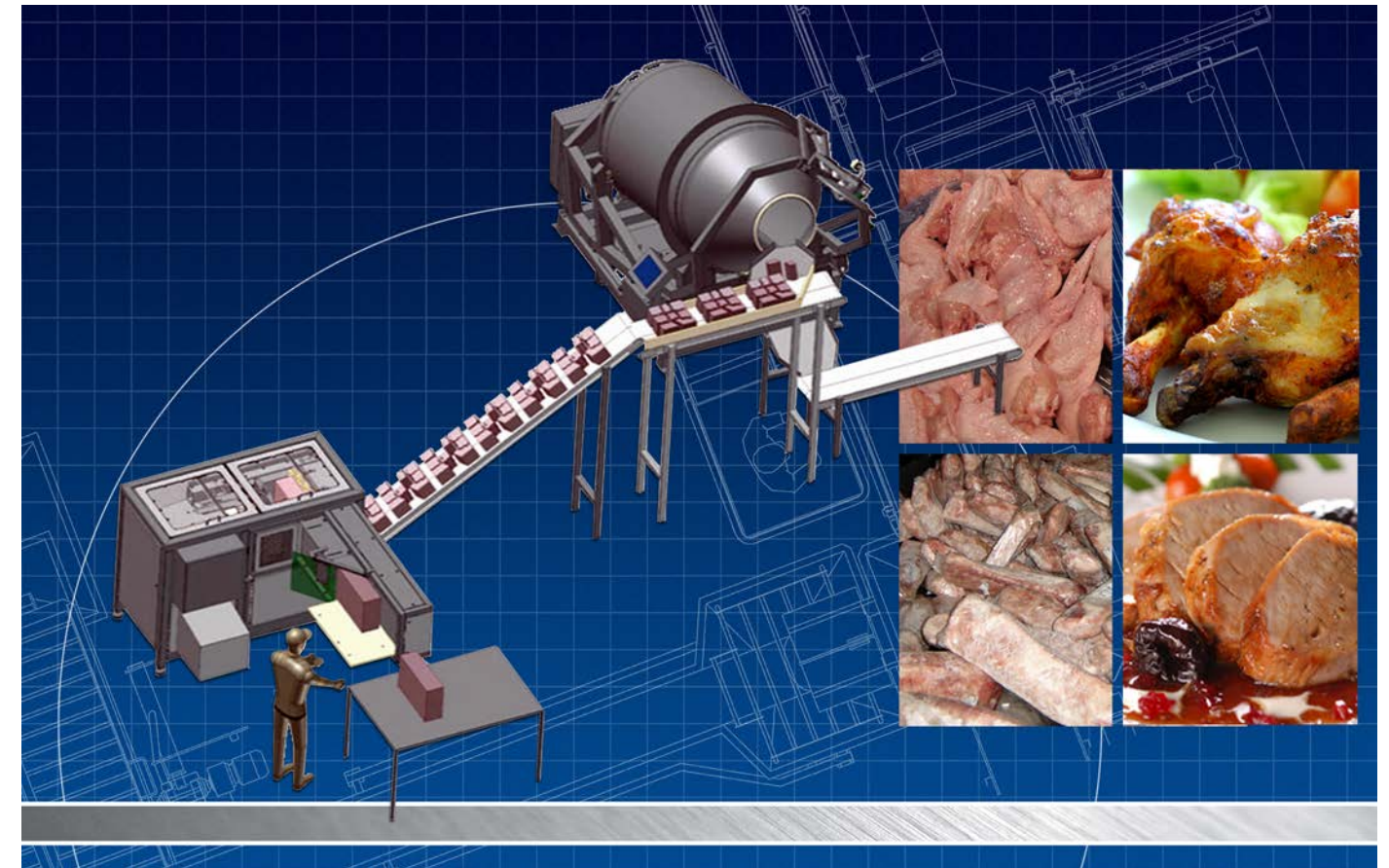
8. 加热装置由管道和泵组成. 冷却装置由两个压缩机, 管道和泵, 及一缓冲罐组成.



9. 解冻后的产品从滚揉机卸料至一传送带, 以进行嫩化, 注射, 或深加工.

01/18 CH

解冻系统



解冻系统

- 分解冻肉块而不损伤肌肉纤维和筋膜
- 适于家禽, 牛肉, 猪肉, 和鱼, 并保存肉的天然品质
- 具特别轮廓的桨叶设计使解冻过程中的滚揉可强烈或轻柔, 并具有最佳的流动状况, 到达理想的热交换(加热或冷却).
- 优化解冻时间, 并在解冻的过程中, 无汁液或蛋白质损失
- 产品在滚揉时, 通过特别设计的桨叶进行间接加热而解冻
- 组合式设计使冻肉块分离机可与多个滚揉机配合使用, 以满足更大量的需求.
- PanelView 控制系统, 更友好的人机界面.
- 按 AMI(美国肉类协会)卫生设计标准建造, USDA(美国农业部), CE 认证认可.



具特别轮廓的桨叶设计使解冻过程中的滚揉可强烈或轻柔, 并具有最佳的流动状况, 到达理想的热交换(加热或冷却).

你能负担得起使用任何别的解冻系统吗?

Danfotech 提供更清洁, 更高效的解冻方法, 且将对人工和空间的使用降到最低.

到目前为止, 冻肉块解冻方法包括将产品置于流水中, 热风, 或者微波隧道, 其结果是远远不够理想. 相比之下, Danfotech 解冻系统为您提供了额外的成品, 而非因汁液损失或因对产品过度加热而造成的损失.

取决于何种产品, 0° 至 10° F (-18° 至 -12° C) 温度范围间的冻块被置于一传送带并通过一冻肉块分离机. 这些冻块被挤压后, 被分离成多个更小的自然块, 而保持纤维和筋膜完好. 其结果是每个批次在温度和外观上更加一致. 分离后更小的自然块卸料至一传送带上, 并被传送至滚揉机进行解冻. 解冻后, 产品可直接传送, 以进行嫩化, 注射或其它深加工.

Danfotech 解冻系统优点

传统解冻方法:

- 5% to 8% 风味, 盐和蛋白质损失
- 占地面积大
- 难以控制表面温度和细菌繁殖
- 耗时长, 达 24 至 48 小时

水解冻

- 渗入水份, 稀释蛋白质
- 高细菌生长率
- 汁液及蛋白质损失
- 污水问题

热风解冻

- 高细菌生长率
- 汁液及蛋白质损失
- 肉表面变干及变色

微波隧道

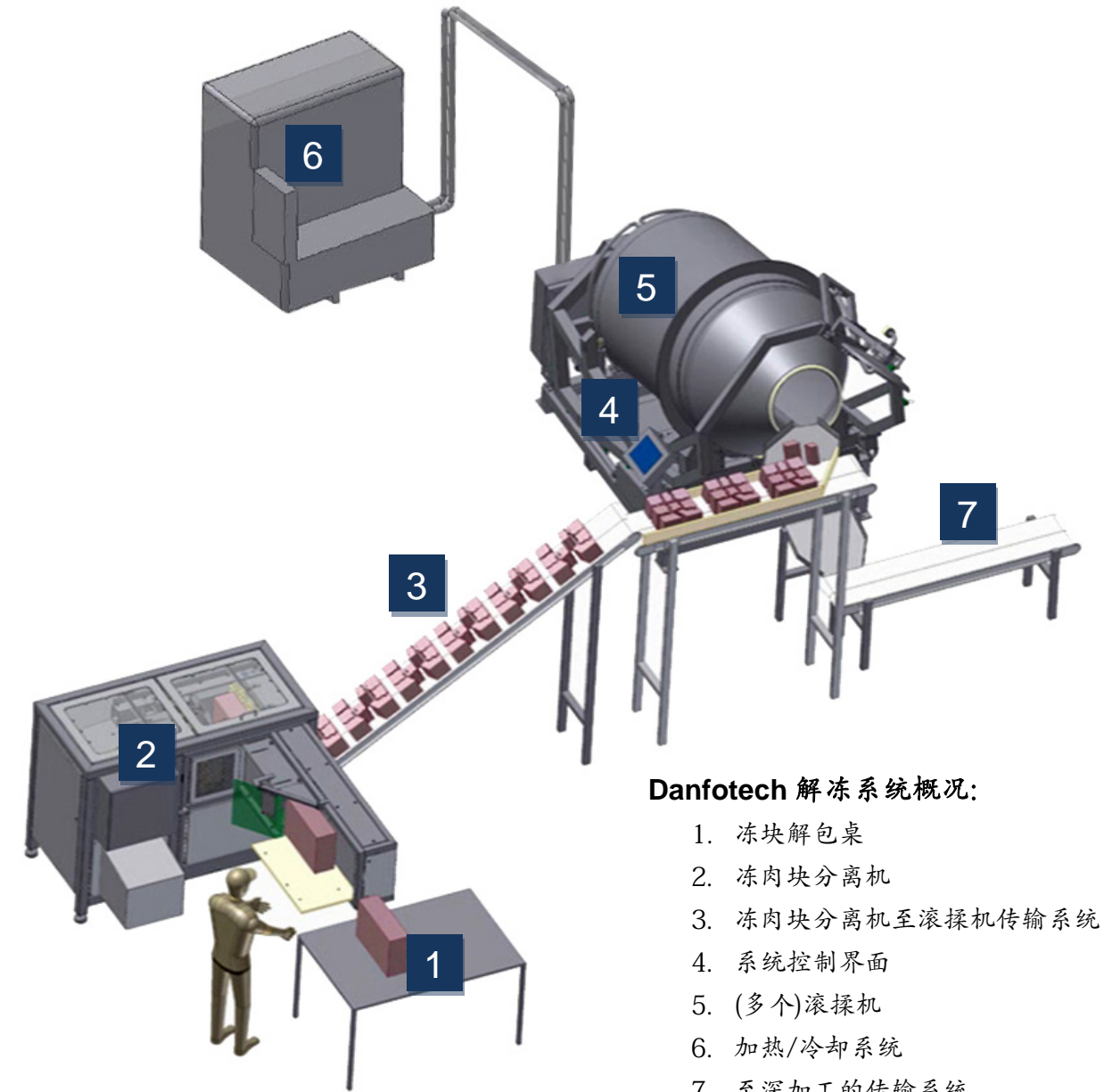
- 热点及蛋白质变性
- 丧失结合力
- 汁液及蛋白质损失
- 高能耗

滚揉机蒸汽解冻

- 加入不期望的锅炉水
- 可能损坏肉表面
- 使用未经分离的冻肉块, 滚揉机只可容纳 30 至 35% 的产品.

Danfotech 解冻系统:

- 通过挤压, 分离冻肉块
- 可变温度控制 - 加热及冷却
- 解冻滚揉机速度控制
- 取决于转动方向, 强烈或轻揉的滚揉
- 传送至注射或深加工
- 受控的过程, 更少的处理及占地要求
- 解冻滚揉机可容纳 50% 至 55% 的产品, 减少额外的滚揉机投资
- 无剥落产品, 无汁液损失
- 受控的表面温度
- 每 24 小时可处理 3 个批次, 包含清洁卫生时间
- 解冻后更短的加工时间, 更经济
- 更低的细菌繁殖率
- 25° 至 32° F (-4° 至 0° C) 临界区严格的温度控制
- 无冰晶形成或暖表面
- 汁液通过滚揉回到肉里



Danfotech 解冻系统概况:

1. 冻块解包桌
2. 冻肉块分离机
3. 冻肉块分离机至滚揉机传输系统
4. 系统控制界面
5. (多个)滚揉机
6. 加热/冷却系统
7. 至深加工的传输系统

解冻系统比较

方法	传统解冻系统	Danfotech 系统
时间	水解冻 12-18 小时 加热: 12-18 小时 均衡室: 2-3 天 (在 50° 至 59° F 环境温度下)	(不同的产品有所不同) 24 小时内可达 3 个批次, 包括上料, 卸料及清洁
产品损失	8% 直接损失, 无法通过添加剂和配料恢复	1% 或更小的产品损失, 在滚揉过程中, 汁液重新滚揉到肉里.
细菌生长	更长的处理时间和更高的表面温升且加速细菌生长.	更短的处理时间和温度受控的过程保证了更佳的可进行深加工的产品.
人工	产品在托盘或货架上解包. 大量的冻肉或解冻后产品的物料处理.	产品解包并被置于传送带上. 解冻过程自动上料和卸料, 减少人工.
卫生	人工清洗.	CIP 滚揉机, 部分自动清洁.

