

# 卧式平板结冻装置

根据商业部冷藏局的布置，我厂在去年底设计试制了一次装载 5.4吨，即卧式平板结冻装置一套。经初步试用情况良好。现将该装置情况介绍如下：

## 一、概况

由于我国食品冷藏工业迅速发展，分割肉等块状肉的上市量逐渐增加，而目前我厂用搁架式结冻装置的冻结速度较慢（如纸盒装分割肉需72小时）不能适应形势的需要。如何进行挖潜改造、多快好省地解决这问题。我们试制了这套结构比较简单的、接触式平板结冻装置，经过初步试调、这套结冻装置比搁架式结冻装置具有冻结速度快产品质量好、投资省，生产量多，耗电量少等优点。

## 二、主要技术性能

1. 冻结商品：剔骨肉、肉馅、内脏、鱼类、水产品等。

2. 冻品包装和规格：铁盘装（用聚乙烯薄膜包装，便于脱盘）或纸盒包装。厚度80~200毫米，最好用铁盘装冻结，厚度在120毫米以内。冻品尺寸 $700 \times 450 \times$ 厚度（规格尺寸可根据具体要求进行调整）。

3. 生产能力：每层平板净面积 7.5 平方米，总计可放 9 层，共 67.5 平方米。以  $700 \times 450 \times 100$  毫米铁盘分割肉来计算，可放 216 个冻盘，一次装载 5.4 吨。初步测定生产力为 11 吨/24 小时。耗冷量 7 万大卡/小时。

4. 制冷系统：氨为冷媒，系统试压12公斤/平方厘米，蒸发温度 -33℃，氨泵供液(10~12倍流量)，如重力供液应安装氨液分离器。

5. 设备自重：8 吨。

6. 占地面积：该设备外形尺寸  $6000 \times$

$2000 \times 2600$  毫米，占地面积  $7000 \times 5000 = 35$  平方米（包括操作面积）。

7. 造价：3 万元（不包括土建、隔热层、机器设备）。

## 三、构造

1. 外框架：是用10号槽钢整体焊接而成，外形尺寸是 $6000 \times 2000 \times 2600$  毫米固定在低温库内，故外面不包绝热层（见图 1 平板透视图）。

2. 结冻平板。用  $50 \times 20 \times 2$  形钢管拼焊成。长 5694 毫米，宽 770 毫米的小平板，再把两块小平板的两头用两根  $\varnothing 57$  钢管（并作回汽、供液用）拼连成一块  $5694 \times 2000$  毫米大平板，中间有 460 毫米空隙，并在各边加有 10 号槽钢作加强和连接螺栓用。（见图 2、大平板构造简图）。

3. 该装置用 10 块平板卧放在框架内，另用螺栓活动连接，每层间隙可根据产品的厚度，进行调节，最大可调到 200 毫米，最小间隙 80 毫米，平板四角配物滑道，便于升降。

4. 在框架两头装有四只行程 500 毫米的油缸，由一台 YB-16 单级叶片油泵 ( $P = 63$  公斤/平方厘米)，一只 34D—25B 电磁伐一只溢流伐组成一套油压装置，控制设备升降动作（见图 3 油压系统图）。

5. 框架两端各有一根立式供液和回汽总管，用  $\varnothing 42$  高压橡胶管联接每块平板，使氨液在平板中流通进行热交换。

## 四、使用情况

### 1. 冻结步骤：

(一) 将要冻物品进行整理放入铝盘、铁盘、纸箱，放入盘中物品应高出盘子 2~3 毫米，目的是增加接触面积，增加传热效率，缩短冻结时间。

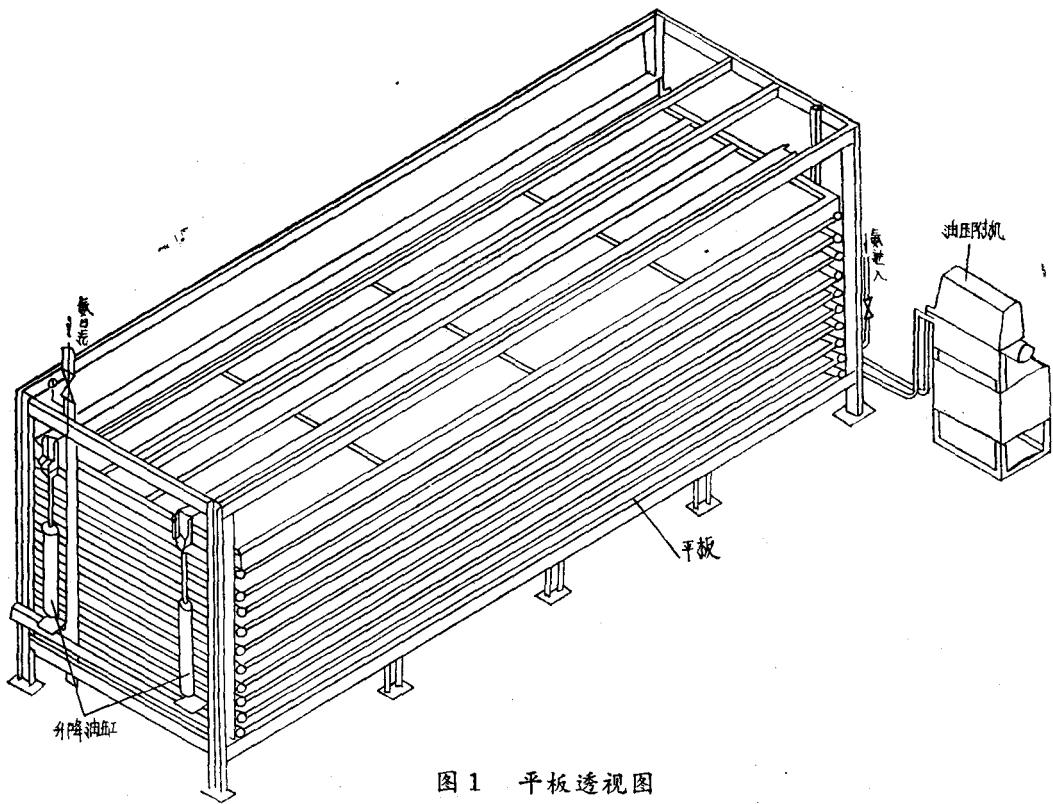


图1 平板透视图

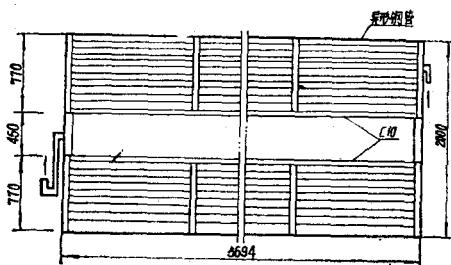


图2 大平板构造简图

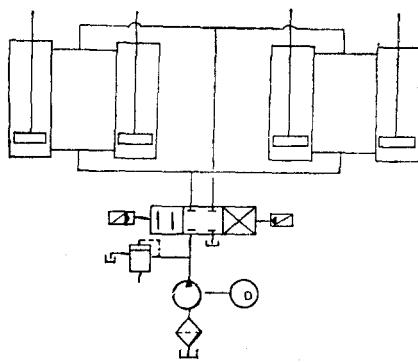


图3 油压系统图

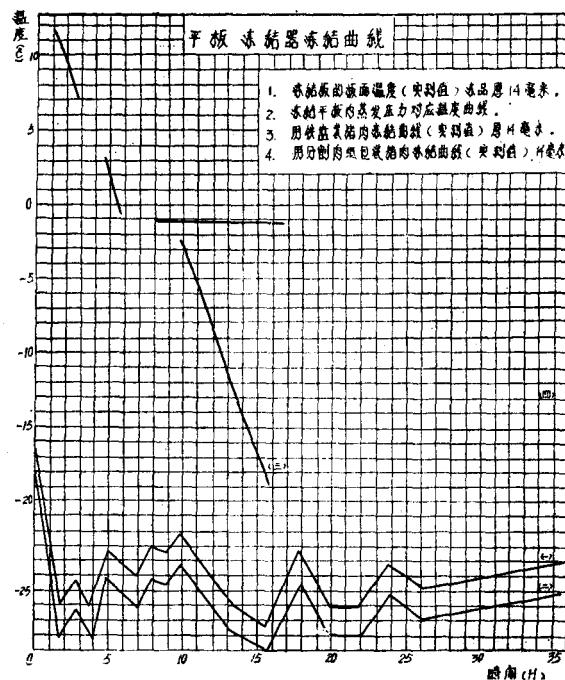


图4 平板冻结器冻结曲线

(二) 将平板冻结器根据所需要的冻结厚度调整好，同时打开4~5厘米。

(三) 在放入冻品前应将平板通氨结霜，然后放入物品，再将拉开的4~5厘米间隙收拢把物品压实，开始降温。

(四) 到规定的时间，拉开平板取出物品。

(五) 冲霜：一般情况可扫霜，霜厚了一周可通热氨冲霜一次。

2. 冻结曲线：(见图4、平板冻结器冻结曲线)

3. 冻结厚度与冻结时间的关系，见下表所示。

由表初步可以看出，冻品厚度愈薄冻结时间愈短，在50~120毫米左右较理想，如厚度超过150毫米则没有意义了。

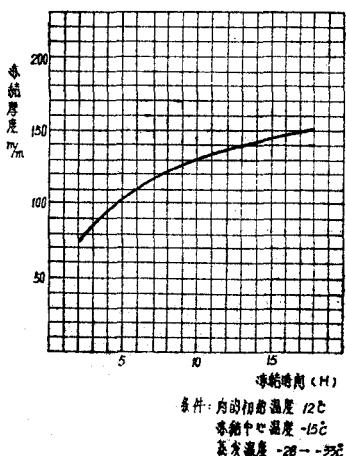


图 5

## 五、优缺点

1. 冻结速度快，根据测定如用铁盘装100毫米厚的分割肉在4.5小时左右可将肉温升到-15℃。比搁架式冻结24小时快4~4.5倍。如用纸盒装出口分割肉（厚140毫米）需30~35小时，比搁架式冻结72小时快1~1.2倍。

2. 冻品质量好。由于冻结速度快，冻品冰结晶小，质量好，干耗损失少。

3. 投资省。由于冻结速度快，如以铁盘装100毫米厚分割肉为例，则库房面积、库内设备投资和耗用钢材等约可节省四分之三左右（冷冻机器设备未计算在内）。

4. 耗电量省。以冻结每吨肉耗电量来计算其耗电量较省，主要是这种平板器没有鼓风机耗电，另外由于平板接触式传导性能好，平板内外温度差小，相应蒸发温度可以比搁架式高，这样耗电量亦少。

5. 目前设备还存在一些问题，如进出货，搬运冻盘时劳动强度大，需要进一步研究解决。

## 六、结束语

库内卧式平板冻结装置经过初步试运转证明冻结效果良好，对目前一些搁架式冻结间进行技术改造有参考价值。由于我们技术水平所限，而且试用时间不长，在测试数据上还不能精确，准备通过一段生产实际后再进一步研究改进。

设备造价表

项 目	规 格	数 量	单 重	总 重	价 格	备 注
异形钢管	50×20×2	1800 米	2.5kg/m	4.5 T	1万	
槽钢	C 10	300 米	10kg/m	3.0 T	3千	包括夹具
油缸	1500 m/m	4			2千	
电动机	J 02-41-6	1			3百	
油压元件					400元	
氨系统另件	Dg100、Dg50伐、软管等				1200元	
工字钢	I 22	12 米	31kg/m	372kg	260元	
其他钢材				200kg	200元	以上钢材均考虑运输费用
加工费					1.2万	包括焊条等
总计				8.072	2.936万元	

(收稿日期80.5)

河南省信阳肉类联合加工厂