

服务于食品深加工行业
致力于提供高端冻结设备

山东鼎泰盛制冷科技有限公司
SHANDONG DINGTAISHENG REFRIGERATION TECHNOLOGY CO., LTD

🏠 Add: 山东省潍坊市诸城市信合路

☎ Tel: 400-837-8158

🌐 Web: dts-freezer.cn

✉ Email: dtsfreezer@163.com

公司保留对产品技术及外观设计不断改进的权利，产品信息如有变动，恕不另行通知。产品介绍如出现中英文版本不一致，以中文为准。本画册产品图片以实物为准，画册最终解释权归本公司所有。



扫码进入公司网站

全国销售服务热线
400-837-8158



速冻成套设备及技术解决方案
COMPLETE SET OF QUICK FREEZER AND TECHNICAL SOLUTIONS



<http://dts-freezer.cn>



山东鼎泰盛制冷科技有限公司
SHANDONG DINGTAISHENG REFRIGERATION TECHNOLOGY CO., LTD



山东鼎泰盛制冷科技有限公司是一家提供速冻食品加工方案的全球交钥匙工程公司。我们可提供高度优化的系统解决方案，以满足用户对食品速冻工艺的极致需求，并确保达到国际领先的卫生安全标准。

山东鼎泰盛制冷科技有限公司成立于2022年，原名：山东欧派克机械科技有限公司，于2024年加入鼎泰盛，正式更名为：山东鼎泰盛制冷科技有限公司，作为子公司及技术战略合作伙伴，通过“一站式服务”进一步丰富了公司的产品线，满足客户的需求。

团队核心成员拥有超过25年丰富从业经验,为全球48个国家和地区提供卓越的产品与服务,同时多个国家建立了代理与销售机构。多年来与玛氏、雀巢、普瑞纳、赫尔曼、达利、银鹭、农夫山泉、旺旺、统一、双汇、北冰洋、李子园、椰树、今麦郎、海底捞、百威、维他奶、猫哆哩、夏进、王小卤、野谷集团、玛纳夫食品等国际知名品牌建立了稳固的合作关系，共同推动行业的创新与发展。

5000⁺
Cover An Area
占地面积

25⁺
Manufacturing experience
从业制造经历

2000⁺
Global Service Customers
全球服务客户



公司宗旨 Company purpose

努力把鼎泰盛建设成为员工实现自我人生价值的理想平台



公司氛围 Company atmosphere

享自尊 得关爱 崇公平 敬创新 收获着 快乐着 分享着



公司核心价值观 Company core values

以客户为尊、以人才为本、以市场为准、以创新为魂



鼎泰盛制冷 | 资质



鼎泰盛制冷优势

Freezer DTS Advantage

目录

Catalog



多年生产制造经验，质量保障

我公司有着多年从事速冻机行业的生产制造经验，有着过硬的设备和生产能力！

过硬的技术团队

过硬的技术团队为产品的质量提供技术支持和保障，客户购买更加放心，无后顾之忧！

型号齐全，应用广泛

我公司生产的速冻机设备，型号齐全，品质有保障，应用范围广泛！

严格的出厂质量检测

对每一件出厂产品进行严格的质量检测，让您用的放心，用的舒心！

售后无忧，品质保障

完善的售后服务体系，及时相应，为您解疑答惑，让您售后无忧！

关于鼎泰盛制冷 01

文化与资质 02

鼎泰盛制冷优势 03

我们的设备

设备介绍 05

双螺旋式速冻机 07

流态化速冻机 09

盐水板带速冻机 11

原位清洗系统（CIP） 13

水平气流/空气除霜 15

不锈钢机身 16

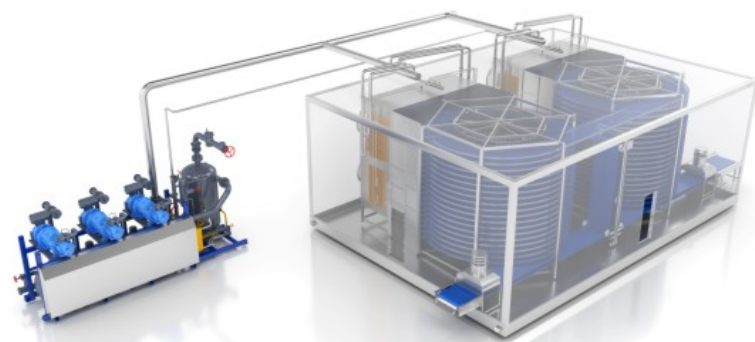
制冷技术发展历史 17

我们的设备

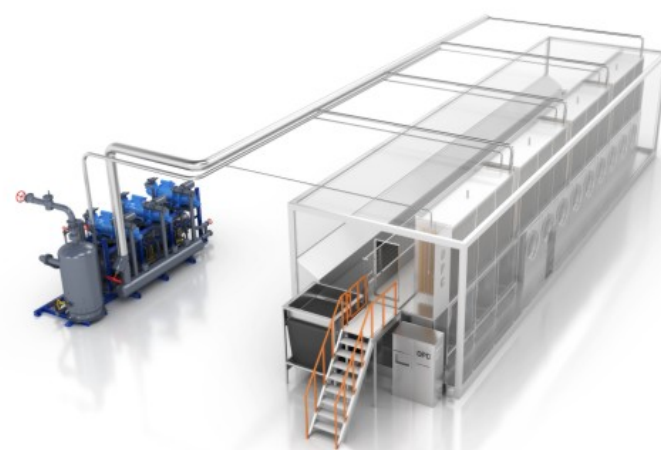
Our Equipment

我们拥有制造多类速冻机的专业技术，包括螺旋速冻机、流态化速冻机、盐水板带速冻等设备。

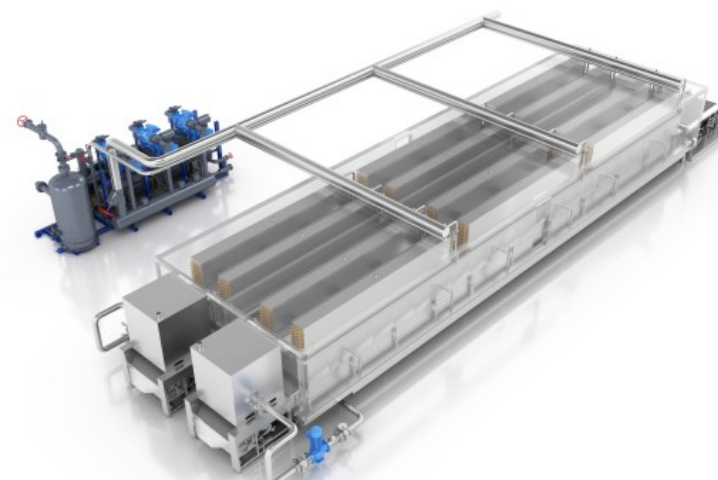
创新技术 · 高效安全



双螺旋式速冻机

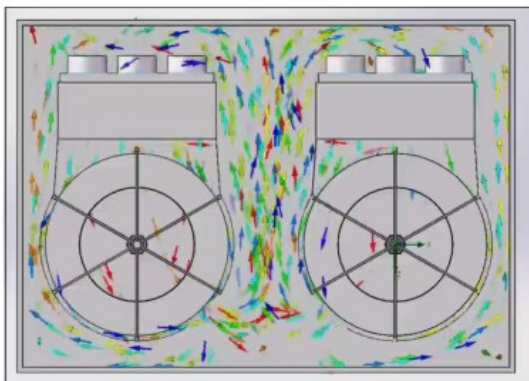


流态化速冻机



盐水板带速冻机



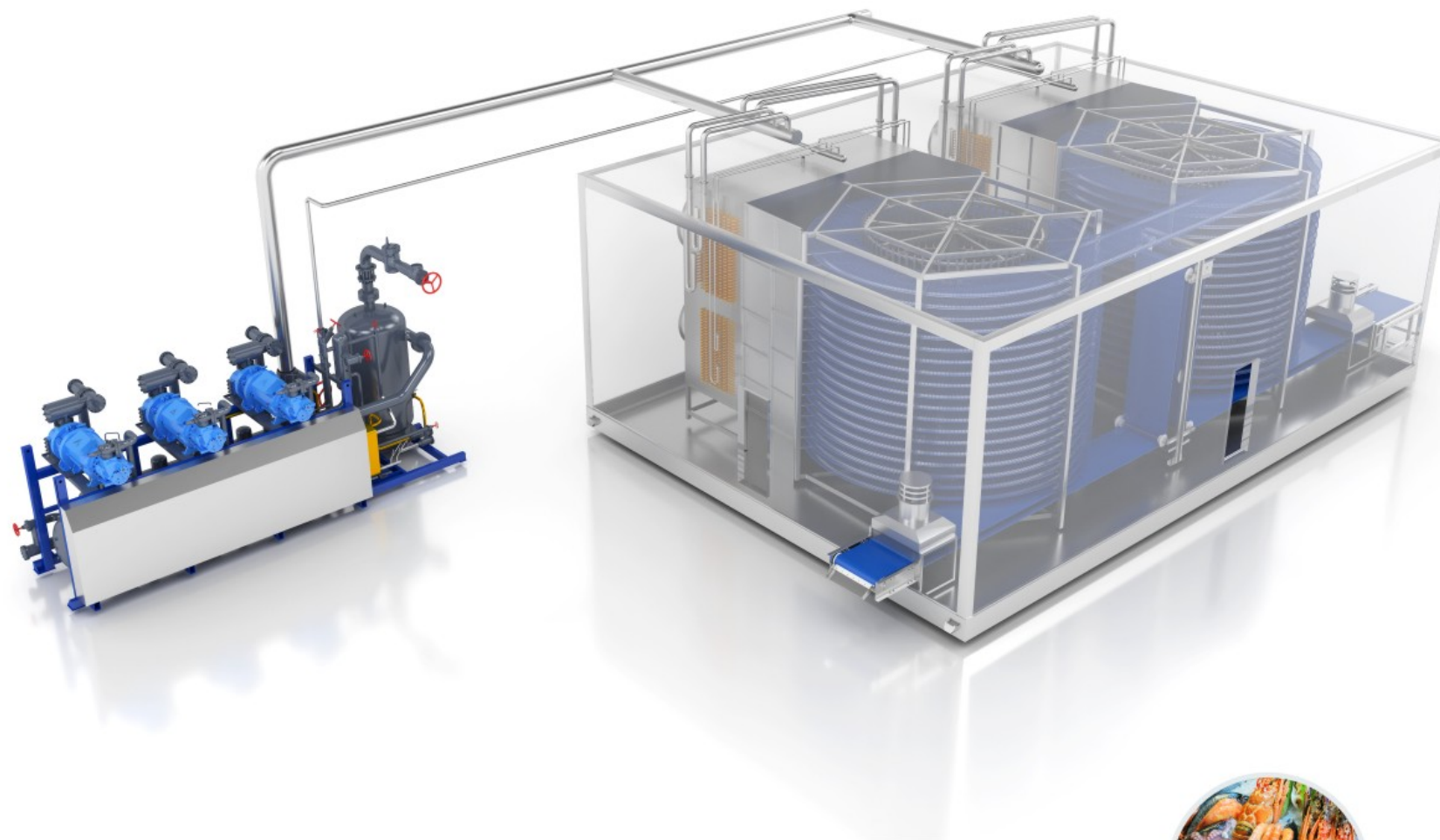


双螺旋式速冻机

DOUBLE SPIRAL QUICK FREEZER

双螺旋速冻机是一种结构紧凑、适用范围广泛、占地面积小、冻结能力强大的节能型快速冻结设备。它主要由传动部分、蒸发器、库板、制冷机组部分和电气装置构成。

适用于调理食品、小包装食品、分割肉、冰淇淋等小件产品的快速单体冻结，以及快餐、整鸡、整鱼等大型冻品的单体冻结，双螺旋冻结装置提供了灵活的进料和出料选项。该装置可轻松与客户的前后加工生产线在地面进行对接，确保了使用的便捷性。



体积小 节省空间

双螺旋式速冻机配备多层螺旋式输送带，食品在速冻机内以螺旋式转动方式层层递进，与循环的冷冻气流相结合，实现迅速冻结。该结构能够在有限的空间内高效速冻大量食品。

优化气流 提高产量

我们通过流体力学的模拟来为双螺旋式速冻机设计出最节能科学的风场循环，形成更稳的水平气流，配合高性能蒸发器线圈使冷空气能不断循环，实现高效节能，从而提高产量。

卫生设计

注重细节，确保所有焊缝连续无间断，组件无偏移，表面无凹陷，避免水分或食物残渣积聚。同时，减少设备内部结构与部件数量，或将其与外壳整合，以最小化内部需清洁的区域。

产品多样性

螺旋式速冻机适用于多种产品的快速冷冻，包括面团、肉类及家禽类等。



体积小
节省空间



卫生设计
保障食品安全



优化气流
提高产量

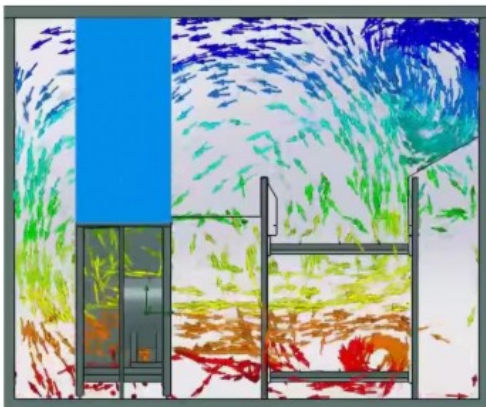


提高效率
减少能耗



种类繁多
产品多样化

型号	公称冻结能力 (kg/h)	压缩机组	冷凝形式
DTS-LDS500	500	日立 复盛 汉钟 比泽尔 等品牌	蒸发式 冷凝
DTS-LDS1000	1000		
DTS-LDS1500	1500		
DTS-LDS2000	2000		
DTS-LDS3000	3000		

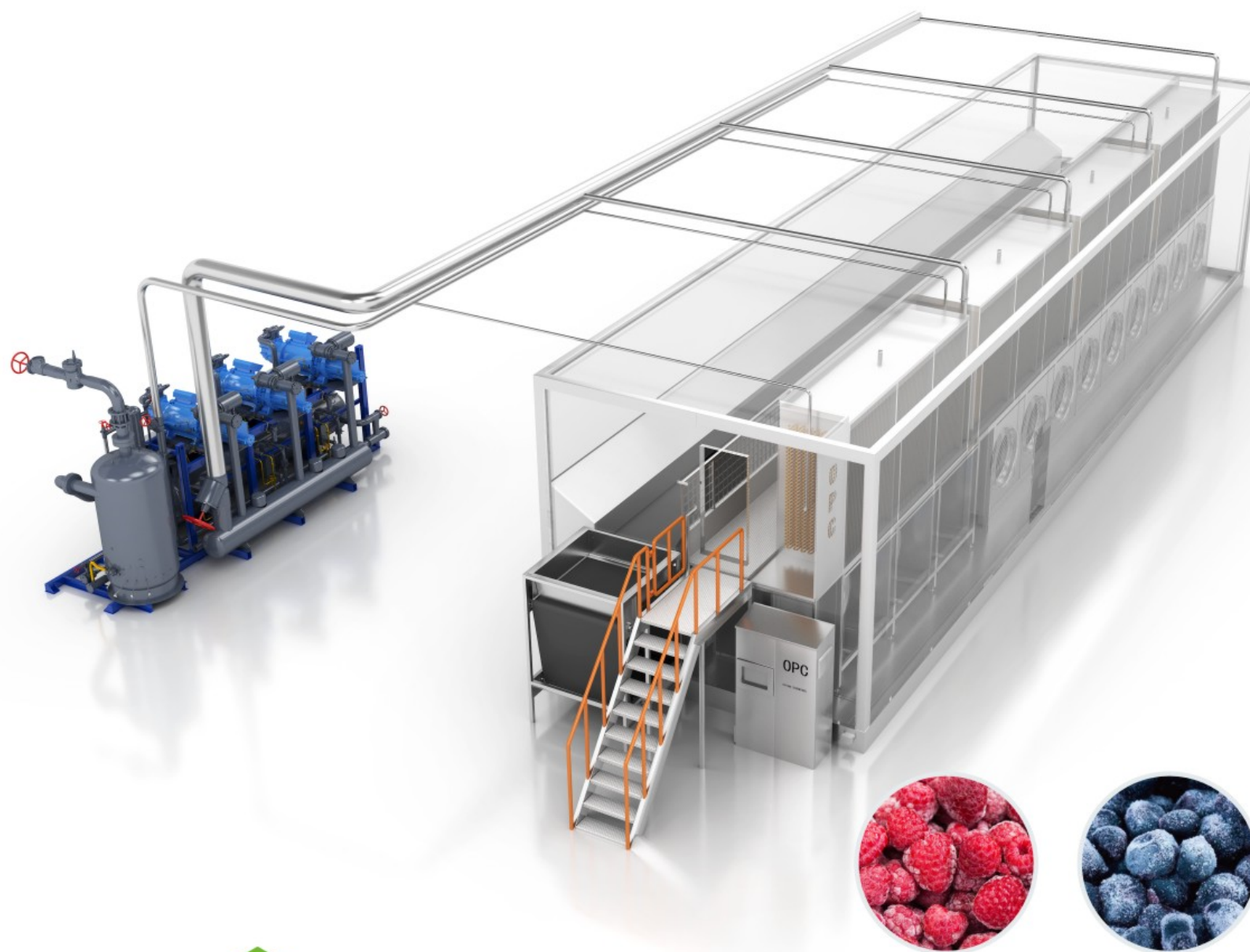


◆ 流态化速冻机

INDIVIDUAL QUICK FREEZER

DTS-IQF果蔬流态化单体速冻设备采用不锈钢网带进行传送。在速冻过程中，待冻结的产品在网带上受到自下而上的强劲冷气流作用，形成一种半悬浮状态。冷气流环绕每个食品单体四周流动，有效促进食品内部热量的迅速散发，显著加快了冷热交换的速率。同时，大量单体食品在不锈钢网带的带动下，呈现出半流体状态，向前移动。

流态化速冻装置是片状、块状、条状、颗粒状等果蔬食品快速冻结的理想选择。例如，草莓、薯条、豌豆、香菇、玉米粒、青刀豆、胡萝卜丁等。



脉冲流化 确保质量●

运用先进的流化技术，脉冲流动单体速冻机是专门针对需要温和处理的散装产品如：果蔬类产品而设计的。通过均匀分布的气流和脉冲振动确保不破坏物料表面以提供稳定的产品质量和产量。

同步除霜 无缝运作●

在不损害速冻机性能及产品质量的基础上，同步连续性热气除霜系统确保了设备的连续稳定运行，实现了不间断的操作。通过精准的气流控制，产品得以维持恒定的温度和风速，进而保障了生产流程的一致性。

优化气流 提高产量●

我们运用流体力学模拟技术，为流态化速冻机设计出最节能且科学的风场循环系统，以形成更为稳定的水平气流。通过与高性能蒸发器线圈的协同工作，确保冷空气得以持续循环，从而实现高效节能的目标，并最终提升产量。

便于清洁 减少维护●

风机设计旨在便于清洁并降低维护需求。在日常运作中，这些风机能够持续稳定地运转，高效地产生流体气流。通过选用铝或不锈钢材质，可根据不同的清洗工艺选择适宜的构造方案。



型号	公称冻结能力 (kg/h)	压缩机组	冷凝形式
DTS-IQF1000	1000	日立 复盛 汉钟 比泽尔 等品牌	蒸发式 冷凝
DTS-IQF2000	2000		
DTS-IQF2500	2500		
DTS-IQF3000	3000		
DTS-IQF3500	3500		

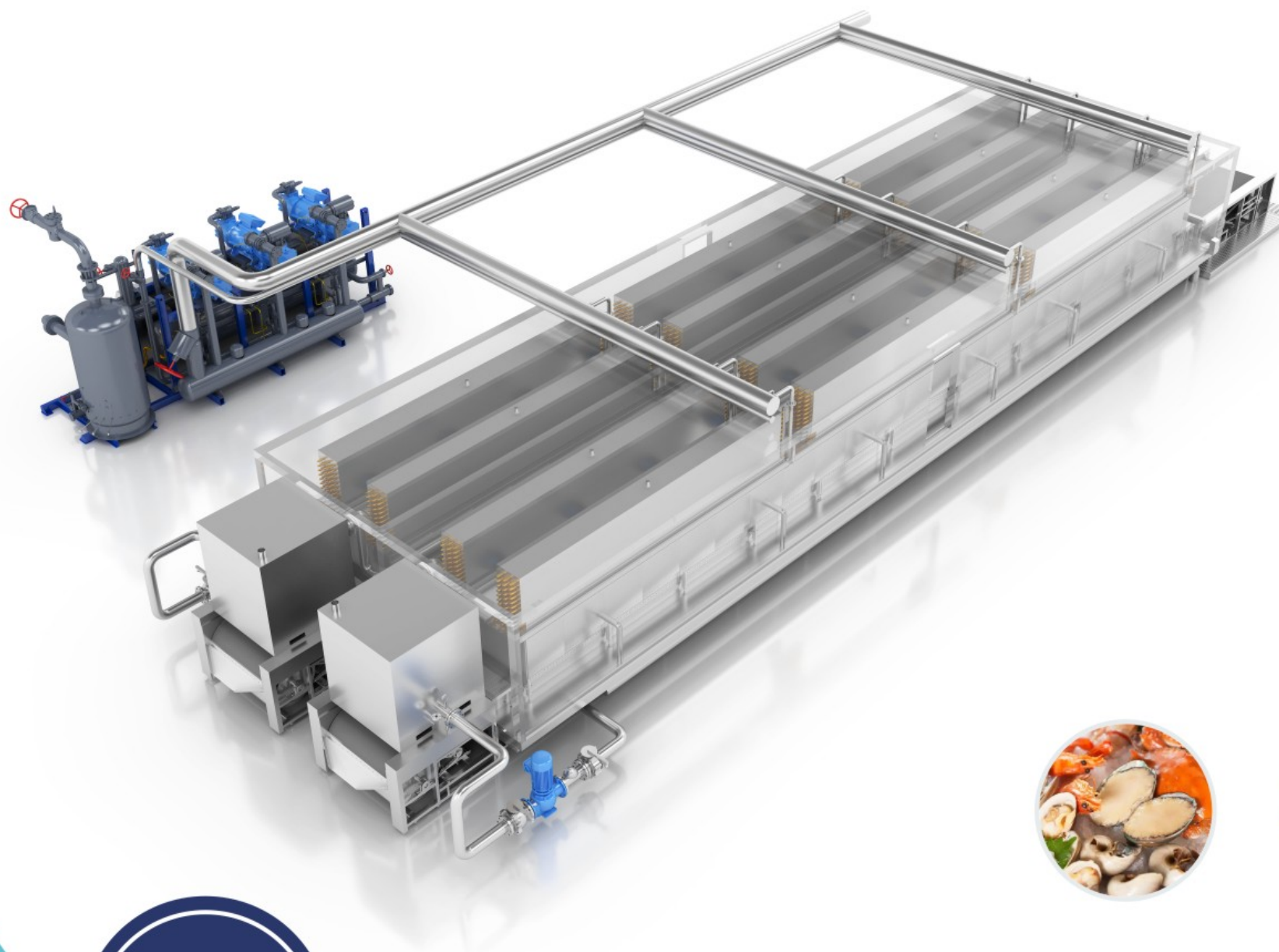


速冻成套设备及技术解决方案
COMPLETE SET OF QUICK FREEZER AND TECHNICAL SOLUTIONS

盐水板带速冻机 BRINE PLATE-BELT FREEZER

盐水板带单体速冻机传送装置，采用进口高强度不锈钢板带，弹性好，刚度大，不易变形，传动电机采用变频无级调速。设有下吹风装置，大大提高了板带下表面的换热效果，由于食品一般紧贴板带，使得冻结时间缩短。板带式单冻机对食品外形影响小，无网痕，特别适用于大而薄的产品。

盐水板带速冻机广泛应用于食品加工企业，如速冻水饺、汤圆、海鲜、肉类等的生产。同时，也适用于一些需要快速冷冻的科研实验和医疗领域。



快速●

采用下吹风方式，直接吹拂冻品表面，冻结速度快。

高效●

采用铝管铝片变片距蒸发器，换热效率高。

优化●

优化的空气流动设计，使冻品表面风速均匀。

高产●

采用直吹方式，使得产量得以提高。

持久●

风冷蒸发器采用优化设计，迎风面积更大提高了连续工作的能力。

卫生●

所有部位均可以很容易地清洗，没有卫生死角。

双面冻结
高效冲击

1

量身定制
满足不同需求

2

卫生设计
保障食品安全

3

型号	公称冻结能力 (kg/h)	压缩机组	冷凝形式
DTS-BIF1000	1000	日立 复盛 汉钟 比泽尔 等品牌	蒸发式 冷凝
DTS-BIF2000	2000		
DTS-BIF2500	2500		
DTS-BIF3000	3000		
DTS-BIF3500	3500		



主要技术 MAIN TECHNOLOGIES

巴氏杀菌循环- 原位清洗系统(CIP) (CIP)Recirculating CIP System With Pasteurization

创新技术 · 高效安全

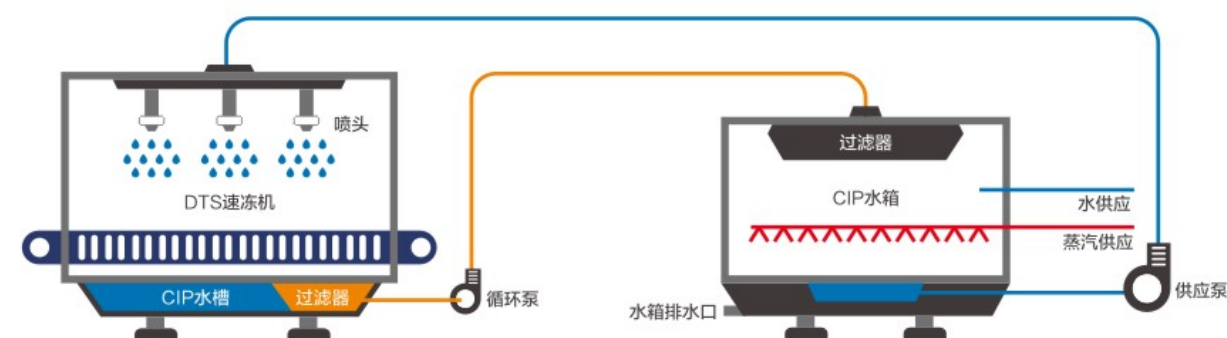


原位清洗系统-巴氏杀菌循环

原位清洗系统可为客人贴身设计一个周期式的循环清洁程序，例如我们可以为设备提供一个清洗周期，前期包含清水清洗以及清洗剂清洗，后期是热水配合热气的杀菌程序，达到消灭所有细菌。



原位清洗系统-结构图



原位清洗系统-清洗循环顺序



主要技术 MAIN TECHNOLOGIES

水平气流 Horizontal Airflow

空气除霜 Air Defrosting

创新技术 · 高效安全

优化水平气流设计 提高效率

鼎泰盛制冷速冻设备构造中气流的优化设计，一直秉承兼具高性能与卫生的理念。利用尽可能少的空气挡板，形成稳定有效、行程更稳的水平气流，配合高性能蒸发器线圈令冷空气能不断循环，实现高效冷冻，提高食品加工产量。



可连续性空气除霜 实现设备无缝运作

在不降低速冻机性能和产品质量的前提下，鼎泰盛速冻机的同步连续性热气除霜系统能确保设备做到连续不间断的运行。通过精确的气流控制，产品可以始终保持恒定的空气温度和速度，从而确保生产过程的一致性。



优质的库板供应商

优秀的库板供应商向我们提供了 SUS304 级别的卫生级库板，厚度为 120 毫米，内部填充高密度聚氨酯，具备良好的保温和保冷性能。通过我们的安装工艺，库体实现了无冷气泄漏。库板采用 TIG 全焊接技术，能够承受从 -40℃ 到 +40℃ 的宽幅温差变化，有效应对热胀冷缩问题，并确保了 30 年的设计使用寿命。



全焊接不锈钢地板

地板系统是由聚氨酯绝缘泡沫填充，配合复合斜坡的设计，确保有效排水。设备内表面具有防滑、安全的特点。

同时，我们采用具有高架实心支撑点的内部结构整体设计地板。高保温地板无需额外对混凝土地基供热，有效保护混凝土地基，延长使用寿命。



主要技术 MAIN TECHNOLOGIES

不锈钢机身 Stainless Steel Body

创新技术 · 高效安全



制冷技术发展历史

Development History Of Refrigeration Technology

1834

年

美国人波尔金斯发明了可液化气体的压缩式制冷机。



1844

年

美国人高里发明了空气循环式制冷机。



1859

年

法国人开利发明了氨水吸收式制冷系统，并申请了原理专利。



1875

年

法国人开利和德国人林德发明了以氨为制冷剂的蒸汽压缩式制冷机。



1876

年

林德制造了他的第一台氨蒸汽压缩式制冷机，并于1877年安装于一家啤酒厂。一直运行到1908年。



1880

年

美国开始大规模生产氨制冷压缩机。



1930

年

氟利昂制冷剂的使用和氟利昂制冷系统的出现，给制冷技术带来变革，也使食品速冻加工技术进入了一个新阶段。制冷装置的新突破，如液氨、液态二氧化碳、液态氟利昂的使用，使食品冻结温度大大降低，冻结速度大大提高。从此，人工冷源开始代替天然冷源，食品冷冻技术发生了根本性变革。于是冷冻食品就随着制冷机的发明而问世，社会上也开始出现了带包装的冻结食品。

1921

年

瑞典人蒙特斯设计出了实用的低噪声电冰箱，并首次获得专利。



1910

年

家用电冰箱问世，并于1917年作为商品投放美国市场，1918年开始大批量商业化生产。



1909

年

法国人威斯汀在巴黎发明了蒸汽喷射式制冷系统。



1900

年

美国、英国、德国等国家的制冷系统几乎均采用氨和二氧化碳为制冷剂。

