

熟食品真空快速冷却机 保鲜机

产品名称	熟食品真空快速冷却机 保鲜机
公司名称	苏州森瑞保鲜设备有限公司
价格	.00/个
规格参数	种类:保鲜机 品牌:森瑞 型号:SRSL-200SD
公司地址	苏州工业园区扬贤路创投工业坊28号厂房
联系电话	0512-65135562 13814805398

产品详情

种类	保鲜机	品牌	森瑞
型号	SRSL-200SD	制温范围	1~5 ()
容量	1~26 (立方米)	日耗电量	8 (kw)
功率	8 (kw)	适用范围	其他

一.srsl-s型速冷机简介1. 特点

冷却时间短，绝大部分熟食品从90 冷却到常温只需要10-15分钟，快速穿越25 —50 微生物快速繁殖温度区域。

冷却过程无菌化。在密封真空状态下冷却的熟食品清洁卫生，没有细菌污染。

冷却温度均匀。真空槽内食品的各部分温度，一直保持均匀下降状态。

按需要改变冷却温度。可方便地通过调节真空度，得到熟食品冷却所需的温度。

提高熟食品质量，防止高温下的食品氧化和劣化，长期保鲜。

占地面积小，运行时不产生任何污染，可直接装置在熟食品生产现场。

2. 主要技术参数

型号	srsl-s25	srsl-s50	srsl-s75	srsl-s100
说明				
真空槽容积m3	0.25	0.5	0.75	1
真空槽极限压力pa			<3500	

处理量kg/次	50	100	150	200
每次工作时间min			15-20	
供水量l/min	5-8	10-15	20-30	35-45
功率(380v) kw	3	5.5	7.5	10
整机外形尺寸m	1.5 * 1.1 * 1.8	1.6 * 1.2 * 2	1.7 * 1.3 * 2	1.8 * 1.4 * 2

(长 * 宽 * 高)

整机重量kg	600	800	1100	1300
--------	-----	-----	------	------

srsl-g新鲜果蔬型真空速冷机简介特点冷却时间短，只需20-30分钟，即可将蔬菜内外一致地快速降温至1-3℃；可在田间果园就地操作，能于采摘的第一时间内消除农副产品田间热；真空预冷干净卫生，能抑制或灭杀细菌、昆虫及有害微生物，大大降低腐烂率；即使在雨中采摘或水洗过的果蔬，表面的水分也能在真空状态下被排除；本系列有单槽或双槽、单门或两端开门、固定或移动以及外接冷源等多种形式；配置名牌机组、智能自动控制、果蔬防冷害装置、电动开启槽门及电动进出料。

苏州森瑞保鲜设备有限公司供应熟食真空快速冷却机，效果显著。