

# 出锅食品5分钟降到常温熟食真空快速冷却机

产品名称	出锅食品5分钟降到常温熟食真空快速冷却机
公司名称	东莞市万佳机械设备有限公司
价格	60000.00/台
规格参数	每次冷却量:按客户要求定制 每次冷却时间:约10分钟左右一次 冷却温度:适可范围内客户自行调节
公司地址	东莞市大岭山镇杨屋村莞长路1号建华机械工业园A栋102
联系电话	0769-81621817 13712720309

## 产品详情

真空快速冷却是鲜食冷却的一种理想的冷却方式。理由很简单，因为这种冷却速度快，一般食品可以批量性（批量性是指百公斤以上）从出锅到常温往往仅需要5分钟左右。这个速度在一般人看来是不可思议的，甚至觉得这是吹牛。如若对此降温速度不信的可以联万佳傅经理，带你去冷却机现场观看冷却全过程，这里就不做太多解释。

熟食真空快速冷却设备主要有二种方式：

一：是采用常规机械真空泵直接抽走真空箱体内的热量达到降温目的。

二：是采用蒸汽喷射器代替真空泵抽走真空箱体内的热量达到降温目的。

这二种方式原理是相同的，也就是他们都是真空降温。但是效果与性能是有很大差别的。任何机械设备都是有故障率的，而蒸汽式真空冷却机却是完全不用机械真空泵，大大减少压缩机功率，根本不需要捕水器。

机械真空泵真空预冷机的基本结构与原理：用机械真空泵直接抽出真空箱体的热量，在热量抽出真空箱体后进入真空泵前先进入由压缩机制作的冷气箱也就是补水器。补水器里都是冷却管，冷却管里是压缩机提供的零下10度以下的制冷剂，热气与冷气相遇后大部分热气中的水份就化成水流出来了，还有一部分就直接进入真空泵里与润滑油相混合。

机械真空泵式真空预冷机需要捕水器，这是因为机械真空泵以油为润滑剂，而抽真空时热气中的水、油、盐、等杂质进入到真空泵后使得机械真空泵使用寿命大大减少，而且故障率频生。而如果由于油的腐蚀性捕水器又是与油盐直接接触，迟早也很容易造成冷却管穿孔。一旦捕水器穿孔也就意味着这台冷却机离报废不远了，因为要维修是需要花很大代价的。

蒸汽真空预冷机的基本结构与原理：采用蒸汽高速喷射时的强大附着力快速带走真空箱体内的热量，热量离开真空箱体后与蒸汽混合然后进入由冷水机提供的约零下5~8度的冷水管内，然后蒸汽与热气一起化为水排出箱体或是接收起来循环使用。蒸汽喷射器是一种有大有小的管道，里面没有任何机械动作，不需要润滑剂。所以也没有故障率，除管壁洞穿，但是通常鲜食真空快速冷却机采用的是304不锈钢材质制作而成，蒸汽的不断冲刷会让管道内越来越干净，但却不可能让管壁洞穿。

所以在煮熟后的食品快速冷却设备中，其实就是蒸汽真空预冷机。而机械真空泵由于成本和制作技术较为简单的原因，一直是用果蔬真空预冷机中。机械真空泵的可以大批量组装成机，适合大批量新鲜蔬菜的冷却，每次冷却量可以以吨来计算。蔬菜的热量虽然也有水，但却没有油和盐，所以机械真空泵用在果蔬真空预冷机上适合的。

熟食真空预冷机也叫熟食真空快速冷却机，有着明显的特点：冷却后食品不变色、不变味、不变形。这是鲜食冷却需要的，也是当下预制菜需要的。