

蒸汽鲜食真空冷却机厂家性能与价格

产品名称	蒸汽鲜食真空冷却机厂家性能与价格
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

本文作者 万佳傅经理，也就是东莞市万佳机械设备有限公司业务部的傅红根经理。网上搜 万佳傅经理 一般可以找到他的号。

当下正是预制菜的风口，懒人的时代注定了预制菜的广阔前景，也催生了一大批的预制菜生产企业。

预制菜的核心在预制，也就是预先制作好了部分工序。我国的饮食文化讲究色香味齐全，注重一个鲜。所以在我国注定大部分预制菜需要冷鲜而不是冷冻。食品处于10~30度保存这叫冷鲜，而食品在0度以下保存实际上是冷冻，与鲜字没一毛钱关系。

冷鲜的工序要求比较高。速度要快，从出锅到常温包装必须在30分钟之内完成降温。快速的降温、不能改变菜品出锅时的颜色、不能改变出锅时菜品的口感、也不能改变菜品出锅时的形状。

这重点在降温的方式。我们传统的降温是用风扇吹、再好就是用空调吹、或是冷库里用风扇吹。这种降温方式我们传统的食品工厂用了很多年了。我们发现这种冷却方一般需要较大的摊凉房间，风扇、空调需要24小时不停的开，还需要有工人不停地翻动摊开的食品。这种降温通常在10小时左右，传统的降温方式不但影响我们企业的产量，也影响了食品的质量，同时也增加了冷却的成本。

影响食品质量主要是因为传统的冷却方式会改变食品的颜色，而且同一食品各个面都有不一样的颜色。还有就是口感的改变，冷气冷风进入食品纤维内造成了口感的变味。再有就是变形，吹蔫、吹扁、吹鼓、各种食品在冷气冷风的侵蚀下会有各种各样的形状。还有非常重要的一点是保鲜期的缩短，冷气冷风吹这种降温方式时间过长，而菌类在温湿环境内大量滋生，特别是在食品温度处于40~60度之间时，因为这个时候食品温度过高，不能进行包装，只能暴露于空气之中，而菌落在40~60度之间越久繁衍速度越快，众所周知菌类越多食品的保鲜期越短。这就是影响食品质量的主要原因。

而冷鲜不冷冻预制菜冷却设备蒸汽熟食真空预冷机却不同，这种冷却方式不需要往食品内注入冷气，也没有冷风，不需要介质介入，而是单纯的抽走热量，抽走空气。当食品处于真空环境下时，食品内部热量迅速外散，直接被抽出真空箱体。这种冷却让食品内外温度均匀而快速的冷却下来，这个冷却速度一般仅仅需要10分钟左右。

10分钟就冷却下来，也就是说菌落还来不及繁衍就已经冷却完成，冷却下来的食品我们可以立即进入真空包装。真空冷却出来的食品进入真空包装，保鲜期大大延长。这就是熟食真空预冷机，也有人叫熟食真空快速冷却机，因为种冷却是冷鲜而不是冷冻，适合鲜食的冷却，所以也叫鲜食快速冷却机。

冷鲜不冷冻预制菜冷却设备蒸汽熟食真空预冷机就是这么的牛，而且是无可替代的。而蒸汽真空快速冷却机利用蒸汽喷射器的高速气流带走真空箱体内的热气，喷射器的组成是由不锈钢管道组成，动力源就是蒸汽的喷射。没有机械运动动作，不需要润滑油，这对含有大量油盐成份的食品的冷却来说是非常适合的。

以前我们是用机械真空泵直接抽走真空箱体内的食品，但含有油盐成份的热气通常会给真空泵带来很大的腐蚀性，造成冷却机运行故障率增加，而蒸汽式鲜食快速冷却机成功解决了这一问题。

蒸汽鲜食真空冷却机厂家性能与价格就是因为这些功能而显得高傲，国内能做好蒸汽真空冷却机的厂家并不多，就三四家，所以其价格还是属于暴利阶段。采购一台2立方左右的真空冷却机一般在40万左右才能安装完成，这都是日本的企业定下的规距，也就是订购真空冷却机工厂只报真空箱体价格，不含冷水机，不含安装，一台报价不到30万的冷却机安装完成后结果要花30万，这就是暴利。但是这毕竟是短暂的，东莞万佳就是要打破这一不合理的价格规距，打破日本鬼子定下的规距。在东莞万佳订购真空冷却机是含冷水机含安装的。没有冷水机冷却机怎么运作呢？所以这是一体的，就应该要含进去。在东莞万佳机械没有暴利，只有合理，有的是好质量好服务，一起创造好未来。

本文作者 万佳傅经理，也就是东莞市万佳机械设备有限公司业务部的傅红根经理。网上搜万佳傅经理 一般可以找到他的号，我们就讲到这里，如有相关资料需求请联系万佳傅经理，我们还可以带你去工厂或是客户的使用场地参观。