

# 广东省东莞蔬菜水果预冷保鲜真空预冷机

产品名称	广东省东莞蔬菜水果预冷保鲜真空预冷机
公司名称	东莞市科美斯科技实业有限公司
价格	138000.00/件
规格参数	东莞科美斯:COLDMAX 处理周期:20-30分钟 处理数量:1-10吨/周期
公司地址	广东省东莞市虎门镇怀德路243号正鸿高新产业园(B区)1栋4楼
联系电话	18822989178

## 产品详情

真空预冷机（固定式）适用于蔬菜保鲜，花卉保鲜，水果保鲜和食用菌保鲜等：真空预冷机保鲜设备是为防止果蔬花卉鲜度和品质下降，而利用真空预冷原理设计，将果蔬花卉放置在真空状态的槽内，在低压下水份从果蔬花卉表面蒸发出来，利用水份从果蔬花卉表面夺取蒸发潜热的方法，达到冷却的效果。真空预冷的果蔬花卉，与未预冷的相比具有以下优点：

（1）对果蔬原有的感官和品质（色、香、味和营养成分）保持得好！市场价格高，有利销售。（2）冷却时间极快，一般只需20-30分钟，而且凡有出气孔的包装均可，去除蔬果花卉田间热，农产品的温度可以达到中心部分！如用冷藏库冷却则需10~12小时，！（3）能抑制和杀灭细菌及微生物；对产品无任何污染；具有“薄层干燥效应”果蔬表面的一些小损伤能得到“医治”愈合或不会继续扩大；冷却均匀、迅速、清洁、无污染。

（4）去除的水份仅占重2~3%，故重量不减，且处理的时间短，不会产生局部干枯变形。（5）即使在雨中收获的果蔬，表面的水份也能在真空状态下被排除，胡萝卜等水洗过的蔬菜同样可排除表面的水份。（6）与未预冷的果蔬相比，由于鲜度保持时间长，适合较长时间贮藏及长途运输，可以延长货架期，经真空预冷的产品，无须冷藏就直接进档次的超市，具有广阔商业前景。