

果蔬真空预冷机技术性能分析

产品名称	果蔬真空预冷机技术性能分析
公司名称	东莞市万佳机械设备有限公司
价格	60000.00/件
规格参数	每次冷却量:按客户要求定制 每次冷却时间:约30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

随着后疫情时代的到来，我们都将迎来一次新的开始，特别是做蔬菜行业的人这一年我们可以放开手来大胆做一番事业了。

由于果蔬真空预冷机与熟食真空预冷机技术适应已经逐步让客户看清，2023年再用果蔬真空预冷机配置去忽悠客户的时代也就到了头了。

果蔬真空预冷机适合的配置是：机械真空泵为真空动力。

熟食真空预冷机适合的配置是：蒸汽喷射器为真空动力。

所以在2023年首先我们就要给这二个技术的归属问题一个真正的名份，其实这根本不是问题，因为在外国发达国家这是非常清晰的，不需要争论。而在我国主要是因为部分果蔬真空预冷机厂家的胡编乱造而造成的。

以后我们一楚要清楚：蒸汽式是不适合果蔬真空预冷机的；同样我们也要明白机械真空泵是不适合熟食品快速冷却机的。

这个技术问题我以前发过很多文章进行解释，但却一直有人继续为这个问题烦恼，甚至还有人真的直接要求他的熟食真空冷却机就是要用机械真空泵，这真是洗脑很彻底啊！但今天我不再为这个问题做太多解说，我只造诉你机械真空泵不适合有油盐成份的食品冷却，因为油盐成份有腐蚀作用，这样会造成设备故障率增加，缩短设备使用寿命，以及延长食品降温时间。

这个根本型的技术问题到2023年应该大部分老板都认识到了，当然有的是因为付出代价才明白的，有的是购买前就了解到的。还有的一直用着机械真空泵式，没有用过蒸汽式的，所以没有真正了解，如果真没有了解还请多看看万佳傅经理的其他文章，你能找到真相的。在网上搜 万佳傅经理

几个字一般是可以找到他的。

我们都知道果蔬真空预冷机的主要功能是给蔬菜快速降温，这是一个基础的功能，除此功能外还有二个比较大的功能：一个是修复蔬菜的伤口，一个是蒸发叶面的水气。

我们要合理的使用这二个功能，首先我们要了解果蔬真空预冷机是给我们锦上添花的，而并不是**的。我们要明白修复好伤口的蔬菜如果存放不当也是会重新变坏的，而蒸发水气的功能也并不是想象中的那么多，像下雨天收的菜那么多的水是不会蒸发干净的，这是因为水量太多，热量并不足以带走全部的水。还有低温的菜水气蒸发是不够的，因为热量太少，蒸发量就变小了，这样带走的水气也就少了。

所以把果蔬真空预冷机当抽水机来用的就要想清楚了。

2023年果蔬真空预冷机技术性能分析就是要讲这些技术的关键点，就说这个抽水功能吧，我们不要想着浸过水的菜抽干，这是不可能的。但是我们的目的其实是让蔬菜保鲜期更长，让蔬菜品质更好。我们不要光看着这个抽水，为抽水而抽水是没意义的。所以我们放开这些没意义的事，在我们的工厂也一直在研究这个问题，

蔬菜在真空预冷机中水蒸发量是在3~7%左右，夏季由于菜温比较高，水随热量蒸比较大一般能达到6~7%，而冬天菜温比较低，热量太少，水蒸发也就是2~3%。为了让多余的水蒸的更多，所以我们采用了双操控模式，也是尽可能的加大水蒸发量。夏季直接用温度控制，由于温差比较大，真空预冷机利用温差能大幅蒸发水气。秋冬季节菜温比较低，我们采用时间模式，设备进行定点控制，达到停温蒸水临界点时，让菜多停留一会，这样加大水蒸发量。

但不管怎么做，水量大时在真空预冷机中的蒸发不可能是干干净净的，比如刚清洗过的蔬菜，或是雨天采收的蔬菜。

所以东莞市万佳设备业务部傅经理忠告大家：果蔬真空预冷机是给我们的生意锦上添花，但并不是**的。我们要做好的是给你好质量、好服务，让你生意做的更轻松、更顺利。