

出锅包子馒头面包真空快速冷却机

产品名称	出锅包子馒头面包真空快速冷却机
公司名称	东莞市万佳机械设备有限公司
价格	60000.00/件
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

面食是我国北方的主食，包子馒头生线的现代化进步非常快，产量越来越大。但是包子馒头遇到了一个保鲜的问题，于是我国退而次之采用速冻法存放包子馒头。顾客拿回去后解冻蒸熟再食品，但是大家都知道这样蒸出来的包子馒头早已失去了应有的口感。

而现在好了，现在有了蒸汽真空冷却机，也就是熟食真空快速冷却机。这个真空冷却机也可以给冻品生产线用来作速冻前的预冷，所以也叫做熟食真空预冷机。

食品真空冷却机采用的是抽真空的方式冷却，通俗点说就是把热气抽走，而不是注入冷气。这种冷却方式好处很多。

一：冷却快，一般刚蒸好的包子馒头仅需要5~6分钟就可以冷却完成，然后再进入包装环节或是进入速冻环节。

二：真空冷却下来的食品不会改变原有的口感、颜色、和形状。这是因为抽真空的方式冷却速度快，没有物质加入，所以不会改变原有口感与颜色。

很多人担心抽真空会抽扁包子馒头，因为我们一般会想象抽走空气后包子馒头中空的地方肯定会收缩。但是其实不是这样的，因为我们的食品是处于一个真空箱体里面的，承受压力的是真空箱体的外部钢板太加强筋，而食品在真空箱体里面，抽取真空时，包子馒头内外都处于真空状态，也就是说包子馒头本身来说内外压力是一至的，所以不会改变食品的原有形状。

三：减少菌落数量，延长保鲜期。这个很简单，大家都明白菌落是需要时间来温养滋生的，但是刚蒸煮出来的食品刚经过高温是处于无菌落期，食品蒸煮好后马上进入真空冷却机，10分钟左右就可以进入真空包装环节。这么短的时间试问菌落如何形成呢？菌落少了保鲜期就长了，食品品质也就更好了。

现在的真空冷却机基本都是蒸汽式的了，除了故障率还有就是蒸汽式的食品冷却机要更卫生，当下风口行业的预制菜其实就是很需要真空冷却机的，行业内也称为是鲜食真空冷却机，或是蒸汽鲜食冷却机。大家一定要注意现在能生产好蒸汽式真空冷却机的也就三四家，东莞万佳是不错的一家，技术成熟价格更为合理。