

# 广东省东莞蔬菜蘑菇水果预冷保鲜真空预冷机

产品名称	广东省东莞蔬菜蘑菇水果预冷保鲜真空预冷机
公司名称	东莞市华鲜保鲜科技有限公司
价格	115000.00/件
规格参数	品牌：:华鲜 型号：:HXH 产地：:东莞
公司地址	广东省东莞市大岭山镇莞长路大岭山段588号3栋101室
联系电话	13828815343 13828815343

## 产品详情

真空预冷机是将蔬菜、鲜花、肉类、熟食等置于真空室内，利用真空泵抽取真空室内空气和水蒸气以降低真空箱体内气压的冷却加工设备。在低气压下，水的沸点降低，蒸发潜热增加，被冷却物表面自由水发生汽化现象，带走自身及环境热量，达到冷却降温效果。

真空预冷机不是冷藏设备，而是冷却加工设备，是产品放入储藏室前或放入储藏室前或放上货架前的降温设备。降温后的产品生理变化减缓，可延长产品的储存期或货架期。真空预冷机依靠低压下，水沸点低蒸发热量高的特性设计而成，其主要特点如下：

- 1：冷却速度快：15-30分钟即可达到所需的冷藏温度。
- 2：冷却均匀：产品表面自由水汽化带走自身热量达到冷却目的，实现从内到外均匀降温。
- 3：干净卫生：真空环境下，可杀菌或抑制细菌繁殖，防止交叉污染。
- 4：薄层干燥效应：有治愈保鲜物表皮损伤或抑制扩大等独特功效。
- 5：不受包装限制：只要包装有气孔，即可均匀冷却物品。
- 6：保鲜度高：可保有食物原有色，香，味，延长货架期。
- 7：自动化程度高：可通过传感器控制制冷系统和真空系统压力，方便调节真空预冷机的真空度，并且可远程操控，便于监控设备运行和快速解决设备故障。
- 8：高度精准：配备精密式数显温度，湿度控制器，控制真空度及湿度。

9 : 安全稳定 : 电气部分采用品牌产品 , 保证机器工作稳定寿命长久 , 操作安全。

真空预冷机被广泛应用于农产品保鲜 , 食品加工 , 化工等行业和科研领域。