

# KMS-100D食品快餐真空快速冷却机保鲜配送设备

产品名称	KMS-100D食品快餐真空快速冷却机保鲜配送设备
公司名称	东莞市科美斯科技实业有限公司
价格	140000.00/台
规格参数	型号:KMS-100D 处理量:100KG 处理间:25分钟
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

大多数工业化生产的熟食制品都是需要经过“冷却”这一工艺环节。而目前熟食制品的冷却方式大致分为：（1）摊凉式自然冷却；（2）强制风冷却；（3）密封袋装后水冷；（4）流态速冷（冻）。上述前两种冷却方式存在着冷却时间长；冷却后，食品表面与芯部温差较大；空气中细菌及尘埃极易附着在食品表面等问题。后两种方式冷却速度虽然相对较快，但仍存在着食品表面与

中心部分温差大的问题。而且流态速冷（冻）装置因投资较大，并且在使用时，存在着化霜等问题。所以，没有被广大熟食品生产企业所采用。在食品生产过程中，熟食品在30 ~ 70 放置的时间越长，其生物发酵和细菌繁殖速度就越快，从而加速了食品的变质和失效，缩短了食品的保质期（货架期）。有许多熟食制品企业，

尤其是生产糖份高、密度相对大的熟食品生产企业，由于食品冷却方法不当，不能有效地保证食品的品质；甚至因为缺少有效冷却手段，从而放弃了许多附加值很高的产品开发项目。为了解

决快速冷却这一难题，人们开发了真空冷却技术，该技术是目前较为先进的熟食制品快速冷却的方式。与其它冷却方法相比，真空冷却优点如下：（1）冷却速度快。食品从100 冷却到常温仅需10~15min，冷却到10 ° c以下需25min左右，具有极高的生产效率；（2）冷却温度均匀。由于食品冷却温度取决于真空室内真空度，而真空室内的真空度（压力值）处处相等，所以食品内外温度均匀；（3）避免了环境对食品的二次污染。真空冷却完成后对箱体复压进气，其空气是经过过滤的气体，充入冷却箱内的气体不含尘埃悬浮物，可避免空气中细菌、悬浮物等对食品的二次污染

；（4）提高熟食制品的质量。由于冷却时间短，可最大限度地避免食品物料在高温时产生的油脂氧化，淀粉糊化等反应；同时也有效地避免了食品降温过程在60 ° c ~ 30 ° c所产生的细菌繁

殖，为延长食品保鲜期提供了保障；这样，可使熟食品避免添加防腐剂，成为真正的“绿色食品”；（5）设备占地面积小且运行时不产生任何污染物，可直接安装在熟食品生产线现场，安全卫生；（6）

节能，运行费用低。真空冷却不需要冷却介质，是自身冷却的过程，没有系统与环境之间的热传递，其能量利用系数coe（显热/电能）为2.65，而水冷为1.20，风冷为0.52；（7）操作方便，运行可靠。设定好相应数据后，关好真空室门，按一下按钮便可自动完成整个冷却过程，报警示意开门后取出食品。