

KMS-3000真空预冷机农产品配送降温保鲜设备

产品名称	KMS-3000真空预冷机农产品配送降温保鲜设备
公司名称	东莞市科美斯科技实业有限公司
价格	389700.00/台
规格参数	型号:KMS-3000 处理量:3000kg/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

真空预冷保鲜技术与设备新鲜蔬菜、水果、鲜花、食用菌等园艺产品采后很容易变质腐烂而失去商品价值，真空预冷保鲜技术与设备是专为防止鲜菜、鲜果、食用菌等鲜活农作物在采后冷藏运输过程中鲜度和品质的下降而设计的。其基本原理是将采后的蔬果、食用菌等放置在真空处理槽内，在低压下水份从其表面蒸发出来，利用水分蒸发获取蒸发潜热，从而达到使被处理物迅速均匀冷却的效果。一般经真空处理，可在30分钟左右快速均匀地降至0度左右的最适贮运低温，同时，配合其他综合保鲜措施，有效地保持鲜度、降低腐烂、延长保鲜期和货架寿命。

特点

真空冷却方法与其它冷却方法相比较，具有如下特点：

保鲜时间长，无须进冷库就可以直接运输，而且中短途运输可以不用保温车；

冷却时间极快，一般只需二十几分钟，而且凡有出气孔的包装均可；

对果蔬原有的感官和品质（色、香、味和营养成分）保持得好；

能抑制或杀灭细菌及微生物；

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；

对环境无任何污染；

运行成本低；

可以延长货架期，经真空预冷的叶菜，无须冷藏可以直接进高档次的超市。

另可适用于预冷新鲜食用菌、鲜切花，生鲜肉，米饭，蒸制品、熟食品等。尤其适宜冷却物品延长货架期。

生鲜果蔬真空预冷、气调包装和普通冷藏保质期对比表（单位：天）

种类；普通冷库 真空预冷；真空预冷+气调包装

菠菜 7-10 40 50 子芋 25 32

蘑菇 2-3 10 16 草莓 5-7 9 15

芹菜 8 40 54 卷心菜 8 39 50

荷兰芹菜 4 40 52 黄花菜 27 35

鲜猪肉 7 12 15 青豌豆 4-7 30 38

果蔬真空预冷机的配置

真空室横截面为方形，由不锈钢制成；

真空泵是原装进口，风冷却；

制冷机组为原装进口压缩机组，风冷却；

被冷却物品的芯部或表面温度可设定、控制并适时显示；

温度、真空度都是数字显示；

容积10m³以下是转门，容积10m³以上是平移门，只要按“启动”按钮，到设定预冷温度就停机，自动充气把门弹开。