

冷冻食品真空冷却机 真空预冷机10-15分钟快速降温

产品名称	冷冻食品真空冷却机 真空预冷机10-15分钟快速降温
公司名称	诸城市鑫正达机械有限公司
价格	面议
规格参数	类型:高压冷水机 品牌:其他 温度:170
公司地址	山东省诸城市相州工业园
联系电话	13070779125

产品详情

很多客户对我们的型号不太理解，在我这里我给大家举个例子：

例如：

xzd-100d（单开门）

每批处理量100kg,需要的时间为15分钟，每小时总共处理4批，一个小时的处理量为400kg，如果您的处理量比较大，可以做大规格的。

真空冷却机特点：

全自动控制系统，操作简单

先进的全自动控制系统，技术来自清华，整个冷却过程全部由电脑plc控制，用户使用时只需按下触摸屏上的“启动”即可，让您的操作更加简单，所有冷却数据、温度等参数均可输出、打印、保存。

冷却时间短

产品从90℃冷却到常温只需10分钟左右，冷却到0℃以下只需30分钟左右。

冷却温度均匀，口感不变，避免细菌繁殖

产品冷却温度取决于真空冷却箱内的真空度，而真空冷却箱内的真空度压值相等，所以冷却出来的产品

温度内外均匀，不会内冷外热，，口感不变，并且避免细菌繁殖。

避免了环境对食品的二次污染

冷却过程是在密封的真空状态下，避免了产品变质问题，所以没有细菌污染。

提高熟食制品的质量

产品在30 -60 为最佳细菌繁殖期，但由于真空冷却机冷却时间短，从而延长了产品的保质期，保障了产品的保鲜期，因没有细菌繁殖，所以无需添加防腐剂，使产品成为真正的“绿色无污染食品”。

提高熟食制品的口味

由于真空浸渍的原理，可以使产品因外部失水而浓缩的汤汁、调味料均匀的进入到产品内部中去，因此提高了产品的口味。

设备运行费用低，节省能源

以xzd-100型真空冷却机为例，机组功率为7.35w,选择快速冷却方式，每批冷却装置量为100kg,每小时至少冷却600kg,仅用掉了7.35kw电费。

占地面积小，安全卫生

占地面积小，可直接装置在产品现场，运行时不产生任何污染，清洁卫生，无需保养。

应用范围：

- 蔬果类：叶菜、茎菜、花菜、菌菇菜、桃李、猕猴桃等；
- 主食类：米饭、面条、馒头、玉米、饺子、寿司、蜜饯等；
- 家禽类：蒸煮鸡鸭、烧烤鸡、鸭、盐水鹅等； · 肉食类：蒸煮猪、牛、羊、兔肉等；
- 鱼虾类：河鱼、海鱼、贝、虾、蟹等； · 油炸类：油炸食品、炸丸子等；
- 烘焙类：月饼、蛋糕、面包等； · 馅料类：月饼馅、汤圆馅、调理食品等。

冷却效果：

液体的冷却——抑制飞溅效果

熟食冷却——使食物更入味

油炸食物冷却——抑制油炸外衣的脱落

米饭的冷却——提高口感，防止米饭僵硬

本产品的加工定制是是，类型是高压冷水机，品牌是其他，型号是xzd-200单开门，标准制冷量是15（kw），输入功率是7.5（kw），外形尺寸是2720*1780*2860，重量是500（kg），结构类型是密封式

???????????????? ???? ?????????????

????13070779125

???13070779125

qq?2317519538