

# 科美斯KMS-2000蔬菜加工保鲜真空预冷机

产品名称	科美斯KMS-2000蔬菜加工保鲜真空预冷机
公司名称	东莞市科美斯科技实业有限公司
价格	310000.00/台
规格参数	品牌:科美斯 型号:KMS-2000 处理量:2000kg
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

果蔬真空预冷设备：适用范围：多叶类蔬菜、芥菜心、娃娃菜、广东菜芯、食用菌、草莓、青椒。与未预冷的果蔬相比，更适用于远距离的外贸出口和目前国内城市兴起的超市洁净菜、无污染无公害蔬菜、山野菜及食用菌等的保鲜处理，具有广阔的前景。对体/表比小的蔬菜,如小白菜、菠菜、韭菜等叶菜类蔬菜特别适合采用真空预冷方法。科美斯系列果蔬真空预冷机主要特点：1、冷却速度快，可将蔬菜内外一致地快速降温至 1~3℃；2、真空预冷干净卫生，能抑制或灭杀细菌、昆虫及有害微生物，大大降低腐烂率；3、配置国际机组、智能自动控制、果蔬防冷害装置、可配置电动开启槽门。4、经预冷后运输、储藏的果蔬与未预冷的相比，其鲜度味道好，市场价格高，有利于销售。5、操作方便，真空冷却不受包装限制，用纸箱，塑料等包装的产品在真空冷却时，其冷却速度与不包装的产品几乎无差别，在生产中极为方便。6、加水预冷，喷水式真空预冷机的设计在满足快速降温同时，避免水分过度流失。采用在抽真空时加水的方法，防止水分过多的减少，提高冷却效率。7、plc触摸屏控制：plc由采用现代大规模集成电路技术，应用严格的生产工艺制造，具有很高的可靠性。从plc的机外电路来说，使用plc构成控制系统，和同等规模的继电器接触器系统相比，电气接线及开关接点已减少到数百甚至数千分之一，故障也就大大降低。此外，plc带有硬件故障自我检测功能，出现故障时将给管理者和工程维修人员及时发出警报信息，确保系统的正常运行。8、安全稳定。电气部分均采用品牌产品，保证机器工作稳定寿命长久，操作安全。公司网页：<http://www.coldmax.com>

预冷实验结果：

品种	真空度	冷却时间	品温		水分损失
	pa	min	初温oc	终温oc	%
芹菜	575	15	17.5	2.5	2
香葱	600	17	18.8	3.5	2.5
香菇	535	18	25.1	5.5	5
蘑菇	5.0				
青菜	25	5.1	4		

花菜	20	7.8				
桃子	28	12.5	3			
藤稔葡萄	7.3					
西红柿	570	24.6	8.5	1.2		
青椒	16	18	9.2			
杨梅	5.2					
菠菜	20	20.5				
生菜	550	18.5	3.2			
草莓	23	3.8				
荔枝	29	6.3				
金桔	21	7.5				
康乃馨	3.8					
玫瑰	5.3	2.6				