

## 食品设备、饮料加工设备、真空冷冻干燥设备

产品名称	食品设备、饮料加工设备、真空冷冻干燥设备
公司名称	济南立信轻工机械有限公司
价格	面议
规格参数	加工定制:是 种类:食品冻干机 品牌:海川
公司地址	山东省济南市天桥区新黄路1号黄台不锈钢市场3区304号
联系电话	86-053185805888/85813148 13906415342

### 产品详情

供应食品+饮料加工设备 真空冷冻干燥是物料脱水的一种理想的方法，具有保持物质原有的活性成分及营养成分不变，物品干燥后不仅色、香、味、形不变，且保存数年后，复水仍能保持其原有风味及活性成分，该技术被广泛采用在医药工业、生物研究、营养保健品、特色食品等行业。

现在国际市场对冻干食品的需求逐年增加。美国是500万吨以上，日本是160万吨以上，法国是150万吨以上，还有许多国家的消费量都很可观。进入90年代，我国脱水蔬菜每年出口量以30%的速度增加，现在我国脱水蔬菜出口量约占世界总产量的2/3。冻干食品已被国内外公认为高档次的脱水食品。在食品大家庭中，脱水食品正以方兴未艾之势抢滩国内外市场，专家计预在今后几年中前景十分广阔。国内市场，现在对某些冻干食品已有较大需求，国际冻干食品需求也开始转向中国，必然拉动中国冻干食品市场的迅速发展。冻干食品的技术含量高，品质优良，销售量会逐步增加。据专家预测，到2010年，仅我国高档方便面辅料一项，约需冻干食品4万吨，加上各种快餐配料、汤料、饮料等，每年冻干、脱水食品的消费量将超过10万吨。在国内外的巨大需求的推动下，冻干设备正在广泛地应用到食品、药品行业的各个领域。

本厂吸取国内外同类机型的先进技术和结构，结合长期使用实践研制出先进海川牌真空冷冻干燥设备机组，为我国发展冻干、脱水食品工业，贡献一份力量，为广大食品加工企业提供质优价廉，节能的真空冷冻干燥设备。产品具有冻干效果好、干燥速度快、调整机构齐全、运行稳定、操作简便、使用可靠比同类产品更节能等优点。并配置电气自控装置，可自动切换和批量生产。

设备冻干工作的基本原理是在高压真空条件下，是利用升华原理，使预先冻结的物料中的水份，不经过冰的融化，直接以冰态升华为水蒸汽状态在真空水平升华脱走，使物料干燥，真空冷冻干燥产品可确保食品中蛋白质、维生素等各种营养成分，特别是那些易挥发热敏性成份不流失。因而能最大限度地保持

原有的营养成份，而且能抑制菌和酶的有害作用，有效地防止干燥过程中的氧化，营养成份的转化和状态变化，冻干制品成海绵状、无干缩、复水性极好、食用方便、含水份极少，冻干食品在生产过程中不需任何添加剂，因而是真正的绿色食品。可在室温下长期保存，做好包装后可在常温下长时间保存（保持五年不坏）和运输。

本产品的加工定制是是，种类是食品冻干机，品牌是海川，型号是ZLG-5m<sup>2</sup>，电压是380（V），功率是32（Kw），产品用途是真空冷冻干燥，产冰量是标准，外形尺寸是大小不同（mm），包装是合格，净重是不等（kg），适用范围是冷冻食品厂设备,果蔬加工厂设备,肉制品加工厂设备，营销是新品，规格是不同型号不同