

供应真空冷却机，熟食冷却机

产品名称	供应真空冷却机，熟食冷却机
公司名称	青岛环速科技有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:环速 型号:zkl-100
公司地址	山东省青岛市崂山区松岭路156号
联系电话	0532-85697337 18863967187

产品详情

目前工业化熟食品生产的“冷却”工艺环节，大多采用的方式为：1、自然风冷却（摊凉式）；2、强制风冷却；3、静态水冷却；4、流态水冷却。

食品在冷却过程中，由于温度下降，微生物繁殖速度减慢，但冷却过程中，食品表面水分蒸发，导致食品表面干燥，影响食品品质。真空快速冷却机解决熟食冷却到30 - 60 时易滋生腐败细菌问题。

食品在冷却过程中，由于温度下降，微生物繁殖速度减慢，但冷却过程中，食品表面水分蒸发，导致食品表面干燥，影响食品品质。真空快速冷却机解决熟食冷却到30 - 60 时易滋生腐败细菌问题。

使用真空快速冷却机，产品从100 冷却到常温仅需10~15分钟，冷却到0 以下需25~28分钟左右。

真空快速冷却机对比传统冷却方式来说，可以说是一个技术上的革新。

于此，大大加快了工厂的生产流程，使产品产量从此上了一个新的台阶。

1.避免产品在高温中产生各种生物化学反应而带来的产品变质问题；

2.产品在30 ~60 的最佳细菌繁殖期，为产品长期保鲜从根本上保障了其生理条件，延长了产品

3.因没有细菌繁殖，所以无需添加防腐剂，从而使产品成为真正的“绿色食品”；

4.产品的物理性质在短暂的冷却过程中不会发生任何改变，保证了消费者食用产品时的口感。

冷却温度均匀 口感统一 避免细菌繁殖

产品温度均匀 解决保鲜产品质感问题 真空快速冷却机箱内真空度（压力值）处处相等，所以产

一机多用 随意调节温度

箱内的真空度（压力值）决定冷却的温度。

由此，可根据不同产品和不同的状态快速调节所需的冷却温度。

提高熟食制品口味

基于真空快速冷却机的应用，产品外部因失水而浓缩的汤汁（调料、调味品）均匀进入到产品内部中