

蔬菜真空预冷机

产品名称	蔬菜真空预冷机
公司名称	深圳市讴科制冷设备有限公司
价格	128888.00/台
规格参数	品牌:讴科 型号:AVC-1000 真空槽:3.9*1.4*2.2
公司地址	深圳市光明新区公明镇西田路1号讴科工业园
联系电话	0755-29102262-605 18928220791

产品详情

(蔬菜预冷保鲜)设备摆脱了常规蔬菜处理方法,迅速制冷的蔬菜能够达到快速制冷真空保鲜,半小时内的真空状况就能够杀死细菌和蔬菜中的虫类,在真空临界点和雨季潮湿的情况下,可以调节新鲜蔬菜的保水率,这种保鲜机每次可处理1000-6000公斤蔬菜,每天可处理20-120吨,通过真空保鲜机处理后的蔬菜可以进入蔬菜保鲜库,并可延长蔬菜保鲜期1个月以上。

2. 通过这种设备处理加工后的蔬菜的保鲜期延长,使蔬菜物流方法多样化,蔬菜基地也可以更大规模地组织生产,大量的蔬菜出产后,通过真空预冷,可以根据市场供需量慢慢地出售蔬菜,最大限度延长蔬菜货架期,这在蔬菜保鲜方面是一种革命性的突破。

3. 真空预冷设备仅是一种冷却加工设备,不是贮藏设备。它的用途只是让物品迅速冷却到设定的温度(同时抽出果蔬内部部分乙烯、乙醛、乙醇等有害气体),然后就从设备中将物品取出。真空预冷后的新鲜果蔬处于休眠状态。其生命力的恢复需要时间过程,这一过程就是保鲜期。

4. 新鲜蔬菜、水果、鲜花、菌类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、菌类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、菌类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,降低腐烂、延长保鲜期和货架寿命。同时,配合我公司生产的恒温恒湿减压仓,可有效地保持(叶类蔬菜70天鲜度)

5. 冷却速度快,一般只需20-30分钟即可达到所需的冷藏低温,而普通冷库冷却则需要10-12小时,甚至更长时间。因而能够在采后第一时间消除蔬菜、水果、鲜花及菌类的田间热,这种热对保鲜是致命的。

6. 冷却均匀,真空预冷可使被保鲜物外表和核迅速冷却,从表到里几乎同时达到所需低温,避免了传统冷藏过程中外冷内热,中心温度难以快速下降,导致园艺产品呼吸热内聚而鲜度下降等现象。

7. 对物品原有的感官和品质(色香味和营养成分)保持得最好,还可以改善一些物品的品质。

8. 经真空保鲜处理的果蔬表面青滢，可有效地控制湿度，不会出现冷藏中的表面轻度失水现象，且有抑制开花、防止切口变黄、抑制菜体弯曲等独特效果。

9. 经保鲜处理的果蔬、菌类鲜度、色度和味觉更好，且真空处理干净、卫生，保存时间长，市场销售价格高。

10. 雨天采收的果蔬或用水清洗过的果蔬同样可以迅速处理，避免了果蔬内热现象，还可除去部分表面水分，有利保鲜。

11. 可以配合气调处理，实现高难度保鲜。

12. 极其适用于保鲜叶菜类、高档蔬菜、特菜、山野菜、杏鲍菇、秀珍菇、蘑菇等菌类类、高档水果以及超市洁净菜等新鲜果蔬的保鲜处理。