

食品加工设备 休闲食品加工设备

产品名称	食品加工设备 休闲食品加工设备
公司名称	济南立信轻工机械有限公司
价格	220000.00/个
规格参数	加工定制:是 种类:调味品加工机械 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

产品系列:真空冷冻干燥机 产品型号:zlg- 型

一、工作原理：

其基本原理是在高真空状态下，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被除去，从而使物料干燥，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损失。因而能最大限度地保持原有的营养成分，有效地防止干燥过程中的氧化，营养成分的转化和状态变化，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，相应包装后可在常温下长时间保存和运输。

二、应用范围：

食品工业：真空冷冻干燥技术可用于果蔬、肉禽、水产、调味品、方便食品及名优特产等干燥，可达到保持食品原有的色、香、味、形、新鲜度不变的目的，且复水性特好，成品便于贮存和运输，费用降低，保存期延长。

营养保健：在干燥海参、冬虫夏草、蜂皇浆、人参、龟、鳖、蚯蚓等营养保健品，采用真空冷冻干燥工艺，更使人们相信该营养品纯真自然。

医药工业：可将真空冷冻干燥法应用于血清。血浆、疫苗、酶、抗生素、激素等中西药品的脱水与保存。

生物研究：利用真空冷冻干燥技术长期保存的血液、细菌、动脉、骨骼、皮肤、角膜、神经组织和各种器官，在使用时只需供给水份即可再生，仍保持其生化物理特性。

其它如在航天隔热陶瓷制作，考古中木帛制品保存，标本制作，特殊材料制备等的应用，可收到

独特的效果。

三、本机特点：

1、设备构成：主要由干燥箱、冷凝器（捕水器）、加热系统、真空系统、制冷系统和电气控制系统等六大部分组成。

2、干燥箱、冷凝器使用不锈钢全封闭制造，聚氨脂发泡保温,内表面镜面抛光，外表面亚光处理,保证整机恒久洁净度；物料冷冻、干燥全过程均可在干燥箱内完成。比预先冻结物料再进冻干的设备要更进一步。

3、电气控制部分配有各种先进的测量系统，保证了冻干制品的工艺质量。制冷机采用单级或双级制冷，能达到极理想的制冷温度，维修、操作方便。真空系统采用多级罗茨水环真空机组，使真空度处在最佳状态，以缩短整个冻干时间。

能耗设计合理，整机总功率比国内同类产品低，售价低于国内市场价。

4、采用进口5.4英寸图形液晶显示屏，ccfl背光、画面清晰；具有数字、曲线、百分比棒图、追忆、报警状况、时间等显示;采用高速、高性能微处理器，可以同时实现对12路信号的检测、记录、显示和报警；采用高速、高性能微处理器，可以同时实现对12路信号的检测、记录、显示和报警；采用大容量的flash闪存芯片存储历史数据，掉电永不丢失数据；根据记录间隔的不同，可存储36个小时至365天的数据。

5、先进可靠的控制系统：可编程序控制装置，人机界面操作系统。

可根据用户需要，进行对口设计。

本产品的加工定制是是，种类是调味品加工机械，品牌是海川，型号是ZLG-2m3，电压是380（V），功率是15（kw），产品用途是0，外形尺寸是0（mm），净重是0（kg），包装是0