

# 果蔬真空保鲜机

产品名称	果蔬真空保鲜机
公司名称	深圳市讴科制冷设备有限公司
价格	185000.00/台
规格参数	品牌:讴科 型号:AVC-1000 真空槽:7.6m <sup>3</sup>
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

### 果蔬保鲜真空预冷机

产品介绍：新鲜蔬菜、水果、鲜花、菌类等园艺产品采摘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摘后冷藏运输过程中鲜度和品质的下降而设计的。其基本原理是将采摘后的蔬果、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，同时，配合其他综合保鲜措施，有效地保持鲜度、降低腐烂、延长保鲜期和货架寿命。

应用领域：主要用于生鲜蔬菜、水果、鲜切花、鲜肉及水产品等如全部叶菜类、秋葵、辣椒、胡萝卜、圣女果、西兰花、韭菜、茼蒿、四季豆、菌类、鲜切花、甜玉米、草莓、杨梅等。

### 定制选项：

1：真空预冷机真空槽（果蔬接触面）可根据需求选用q235b碳钢刷食品级油漆，sus304不锈钢。2：核心部件真空泵，制冷压缩机可根据用户需求选用不同进口品牌部件。如真空泵品牌有德国普旭，莱宝，里其乐，国产品牌等，压缩机可选用德国比泽尔，美国艾默生，富士豪等。3：真空预冷机可根据用户使用场地定制为分体机，整体机，开门方式可选用平移式，手动，液压上翻门。

4：冷却方式可以选取，风冷，水冷，蒸发冷。

5：可根据使用需要定制喷雾加湿系统（大颗果蔬等），水预冷系统，自动输送系统。产品特点：

1：冷却速度快，一冷却周期只需20-30左右分钟，强风预冷需要5小时，冷库需要8小时以上；2：冷却均匀，品质高。在真空中从果蔬，菌类表面到芯部引起水分的蒸发，冷却温度均匀，不会外冷内热；即使冷却前放入真空箱各部分物料的温度不同，真空冷却后，各部分温度均匀；

3：经真空预冷后，果蔬鲜度、色度、味觉良好，贮藏时间更长；

4：真空冷却有利于乙烯等有害气体的排除，还可以杀死部分害虫，从而延长果蔬保质期。

5.雨天采收的果蔬经真空预冷后可去除部分水分，减少因水分造成的腐烂。

6.具有薄层赶早效应，可以对果蔬表层的一些小损伤进行“医治”。真空冷却的失水一般在3%-5%左右，不会引起果蔬发生萎软、失鲜。由于果蔬组织内外的压力差，组织内

诬科真空冷却的基本原理的有害气体和热量也随之被抽出，可以推迟果蔬跃变型呼吸高峰的到来。这样，在真空冷却情况下，冷却从组织内部到外表面同时进行，即均匀冷却，这是真空冷却所独有，其它任何冷却方法都是从外表面到组织内部慢慢“渗透”冷却，因而保鲜时间长。真空预冷设备是一种冷却加工设备，不是冷藏设备。它的用途只是让果蔬迅速冷却到设定的温度，然后就从设备中将物品取出，或放在空气中，或直接运输，或放入冷库。因果蔬处于休眠状态，其生命力的恢复需要时间过程，这一过程就是保鲜期。特别注意：真空预冷可以对雨天采收的果蔬表面去水，可以使果蔬表面的小创伤“愈合”减少微生物侵入的机会，目前还没有其它处理方法，只有真空预冷设备所独有！

一、真空预冷方法的优点是食品表面含有大量的水分，由于其温度较高因而其水蒸气压力也发生了变化。在大气压力下水分蒸发比较缓慢，在真空状态下由于阻力减少蒸发速度加快，因此食品冷却速度快。食品初温为35度降至3度时约需要20分钟；在真空槽内由于各点力均匀；冷却能力大，包括上下时间每小时可以运行两次；预冷清洁卫生，无交叉污染。1、真空预冷装置真空预冷装置分间歇式、连续式，移动式 and 喷雾式4种。间歇式真空预冷装置用于小规模生产，连续式真空预冷装置用于大型加工厂，移动式真空预冷置由于其一体化，组装在汽车上机动灵活，可以异地使用，喷雾式装置用于表面水分较小的果实类、根茎类食品预冷。真空预冷装置主要由真空槽、捕水器、真空泵，制冷机组、控制柜等部件组成。2、真空槽真空槽一般采用q235b钢材，并加装加强筋增强，所有焊口均采用坡口焊，并进行x光探伤检验。内侧进行了防腐处理，外侧喷漆高强度防锈材料。槽体门应用电动或者手动，加工、精洗系统密封性能好。真空槽设有排水装置，以保证内部清洁卫生。3、捕水器捕水器又称冷槽，与真空冷冻赶早装置中的捕水器具有相同的作用，即用于浓缩空气中的水分，以防止水分进入真空泵而乳化润华油损坏真空泵机组件，间歇式真空预冷机装置的捕水器一般设计成圆筒形结构。4、真空泵真空泵为真空系统的关键部件，选用时应根据不同规格的真空预冷装置及具体情况进行确定，如旋片真空泵，水环增压泵，水蒸汽喷射泵机组等。5、制冷机组对于小型间歇式或连续式真空预冷装置制冷机组应选择水冷或者风冷氟利昂冷凝机组，较热的气候一般选择氟里昂水冷机组，制冷机组与真空泵组、控制柜等组装在一个公用底盘上。

二、真空预冷机结构特点1、真空室、门、外壳选为碳钢或者不锈钢可根据客户要求订做。2、极限真空度610pa.真空室内压力显示、控制范围：100，000pa~10000pa3、预冷温度0~5，在此范围内可以调节、控制。4、预冷时间<20-30min.。冷却时间自动以分记录并显示5、plc和触摸屏控制，显示温度、压力和时间6、设有“温度控制”和“时间控制”两种模式，可任选其一种模式操作7、真空泵和制冷压缩机选为国外知名品牌、法国美优乐、德国比泽尔、美国谷轮、台湾汉钟8、电压/频率380v/50hz，220v/60hz，可根据当地的地压配置机组。

真空预冷机是专为防止鲜菜、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，同时，配合其他综合保鲜措施，有效地保持鲜度、降低腐烂、延长保鲜期和货架寿命。真空预冷技术是当今世界最先进的物理保鲜技术之一。

allcold真空预冷机主要特点：1、冷却时间短，只需20~30分钟，即可将蔬菜内外一致地快速降温至1~3；2、可在田间果园就地操作，能于采摘的第一时间内消除农副产品田间热；3、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；4、即使在雨中采摘或水洗过的果蔬，表面的水分也能在真空状态下被排除；5、配置名牌机组、智能自动控制、果蔬防冷害装置、电动开启槽门及电动进料。6、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。7、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。8、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。