

蔬菜配送中心专用真空预冷机

产品名称	蔬菜配送中心专用真空预冷机
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 ³
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

真空冷却的基本原理

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，与真空冷冻干燥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滑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 ~ 10000pa
- 3、预冷温度 0 ~ 5 ，在此范围内可以调节、控制。
- 4、预冷时间 < 20-30 min.。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。