

# 盒饭真空快速冷却机

产品名称	盒饭真空快速冷却机
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:AVCF-100 真空槽:0.7m3
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

蒸汽和热交换器的最新组合，加大了真空装置自身的清洁度。

通过冷却塔，可以不断进行水循环，基本不需要保养。

### 应用范围

/applied range

- 蔬菜类：叶菜、茎菜、花菜、菌菇菜等；
- 主食类：米饭、面条、馒头、玉米、饺子、寿司、蜜饯等
- 家禽类：蒸煮鸡鸭、烧烤鸡鸭、盐水鹅等；
- 肉食类：蒸煮猪、牛、羊、兔肉等；
- 鱼虾类：河鱼、海鱼、贝、虾、蟹等；

- 油炸类：油炸食品、炸丸子等；
- 烘焙类：月饼、蛋糕、面包等；
- 馅料类：月饼馅、汤圆馅、调理食品等。

## 性能及优点

/functions

### 冷却速度快

食品从100℃冷却到常温也仅需10~15分钟，冷却到0℃以下需25~28分钟左右，可见具有极高的生产效率。

### 冷却温度均匀

由于食品冷却温度取决于箱内真空度，而真空冷却箱内真空度（压力值）处处相等，所以食品温度非常均匀。

### 避免环境对食品的二次污染

真空冷却完成后对箱体复压进气，其空气是经过0.02um级过滤的气体，充入冷却箱内的气体是不含任何空气中悬浮尘埃物，所以完全避免了空气中尘埃悬浮物对食品的二次污染。

### 提高熟食制品质量

由于冷却时间短，可最大限度地避免食品物料在高温中产生的油脂氧化，

淀粉糊化等生物化学反应；同时也极大限度地避免了高温食品物料在60℃~30℃所产生的生物发酵（细菌繁殖），及提高回锅口感度，为食品长期保鲜从根本上保障了其生理条件；这样，大量的熟食品就可避免添加防腐剂，从而使熟食制品成为真正的“绿色食品”。提高熟食制品品质 基于真空浸渍的原理，可以使得食品外部因失水而浓缩的汤汁（调料调味品）很方便迅速地进入到食品内部中去，从而提高了食品的口（风）味。 能耗省，运行费用低 以avcf-100型为例，机组功率为7.35kw，选择快速冷却

方式，每批冷却装置量为100kg,每小时可至少冷却6次，即每小时可冷却600kg，仅用掉7.35kw电费。

设备占地面积小

其运行过程不产生任何污染物，故可以直接安置在食品加工制作生产线现场使用，安全卫生。

操作方便，运行可靠

设定好相应数据后，关好真空箱门，按一定按钮便可自动完成整个冷却过程，并报警示意开门，取出食品。