

快餐真空快速冷却机

| | |
|------|-----------------------------------|
| 产品名称 | 快餐真空快速冷却机 |
| 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

真空快速冷却机：

真空快速冷却机主要应用于炒制、蒸煮后食品，在短时间内快速降温，以保证产品的口感及色泽。

真空冷却是将蒸煮后的高温熟食品，放入冷却箱内，关门密封，用真空泵对室内抽真空，随着冷却箱内的压力不断下降，食物组织内外水的沸点也随之降低，当室内真空度达到食品温度对应的水蒸汽的饱和压力时，食品表面的水分开始不断吸收食品本身热量汽化，进一步降压，水分不断吸热汽化，直至食品冷却到所需的温度。

性能特点：

(1) 冷却速度快

：食品从100℃冷却到常温仅需10~15min，冷却到0℃只需25min左右，具有极高的生产效率，强风预冷需要5小时，冷库需要10小时以上。

(2) 冷却温度均匀

。由于食品冷却温度取决于真空室内真空度，而真空室内的真空度（压力值）处处相等，所以食品内外温度均匀；

(3) 避免了环境对食品的二次污染

。真空冷却完成后对箱体复压进气，其空气是经过过滤的气体，充入冷却箱内的气体不含尘埃悬浮物，可避免空气中细菌、悬浮物等对食品的二次污染；

(4) 冷却过程在密封真空状态下冷却的熟食品清洁卫生，没有细菌污染。

(5) 提高熟食制品的质量

。由于冷却时间短，可最大限度地避免食品物料在高温时产生的油脂氧化，淀粉糊化等反应；同时也有

效地避免了食品降温过程在60 ° c ~ 30 ° c所产生的细菌繁殖，为延长食品保鲜期提供了保障；这样，可使熟食避免添加防腐剂，成为真正的“绿色食品”；

(6) 提高熟食制品品味

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

(7) 设备占地面积小，且运行时不产生任何污染物，可直接安装在熟食生产线现场，安全卫生；

(8) 操作方便

，运行可靠。设定好相应数据后，关好真空室门，按一下按钮便可自动完成整个冷却过程，达到设定温度后自动停机。

性能参数

| 型号 | 真空槽尺寸m ³ | 处理量kg | 电源 | 功率kw |
|-----------|---------------------|----------|--------------|------|
| avcf-50 | 0.4 | 30-50 | 220v-660v/3p | 8.8 |
| avcf-100 | 0.7 | 80-100 | 220v-660v/3p | 15 |
| avcf-200 | 1.4 | 180-200 | 220v-660v/3p | 27 |
| avcf-300 | 2.1 | 250-300 | 220v-660v/3p | 36 |
| avcf-500 | 3.2 | 450-500 | 220v-660v/3p | 52 |
| avcf-1000 | 4.8 | 800-1000 | 220v-660v/3p | 78 |