

食品真空预冷机

产品名称	食品真空预冷机
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:0.7m 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

概述/product overview

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。

二:性能及优点/functions:

- (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，可使熟食品避免添加防腐剂，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，可直接安装在熟食品生产线现场，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。

三．“allcold”真空冷却机产品资质：

产品通过iso9001国际质量管理体系认证；

产品通过欧盟ce产品认证标准；（国际认可的ce认证，国外认证机构验证）

产品具有自己的知识产权；

深圳市高新技术企业；

四：主要应用范围：

蔬菜类：叶菜、茎菜、花菜、菌菇菜等；

蒸煮熟食品，如卤制品（鸡、鸭等）、熟肉、贡丸、馒头、包子、豆制品等；

快餐类，如各类炒菜（荤菜、素菜类）、米饭、各类调理菜等；

主食类：米饭、面条、馒头、玉米、饺子、寿司、蜜饯等

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。

五．“allcold”真空预冷机产品优势：

配置优质德国进口真空泵，可自动进行真空能量调节：

配置自主专利多流道交叉捕水器，自带杀毒功能，捕水效率高，无需冲洗，使用寿命长。（自主专利设计，国内补水效率最高且唯一无需冲洗的设计）

配置薄膜电容真空传感器和探针式金属屏蔽温度传感器，测量元件精度与准确度高。

独特设计气动压力密封，确保真空度泄露率处于较低水平。

自主专利的真空泵油水分离系统，确保无水进入真空泵造成油乳化，一年内无需排水换油。

具有自动和手动双重操作系统。

配置先进的plc和人机操作界面，显示清晰，操作方便简单，安全可靠。

财富热线：13352928916