

供应盒饭快速打冷保鲜用真空快速冷却机

产品名称	供应盒饭快速打冷保鲜用真空快速冷却机
公司名称	东莞市科美斯科技实业有限公司
价格	180000.00/台
规格参数	品名:真空快速冷却机 型号:KMS-200D 处理量:200kg
公司地址	广东省东莞市虎门镇怀德路243号正鸿高新产业园(B区)1栋4楼
联系电话	18822989178

产品详情

熟食品真空冷却机原理

熟食品真空冷却机原理在一个标准大气压下，水的沸点是100℃，蒸发热是2256.69KJ/Kg;而当压力降低到613Pa时，水的沸点是0℃，蒸发热为2499.52KJ/Kg，随着压力的降低，水的沸点温度也降低，蒸发单位质量水所消耗的热量反而有所增加。真空冷却技术的原理是将被冷却的蔬果、熟食品等放置在真空冷却室内，通过真空泵抽取空气以营造成一个低压环境，使产品内部的水分得以蒸发;由于蒸发过程伴随着吸热，导致被蒸发物本身的温度降低。该过程分为两个阶段：首先是真空室内的压力降低到产品初始温度对应的额宝盒压力，在饱和压力下闪点出现，此阶段蒸发速度较慢，冷却效果不明显，随后压力继续降低，蒸发开始进行;其次，随着蒸发过程的进行，被蒸发物体的温度开始降低，直至预先设定的温度。

熟食品真空冷却机特点：

1、熟食品真空冷却机-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。

2、熟食品真空冷却机-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。

3、熟食品真空冷却机-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。

4、熟食品真空冷却机-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;同时也极大地避免了高温食品物料在60 ° C ~ 30 ° C所产生的生物发酵(细菌繁殖)，以及提高回锅口感度，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”。

5、熟食品真空冷却机-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。

6、熟食品真空冷却机-能耗省，运行费用低

由于熟食品真空冷却机在工作过程中不需要冷却介质，是自身冷却的过程，没有系统与环境之间的热传递，其能量利用系数为2.65。以KMS-100D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2-3次，即每小时可冷却600Kg，仅用掉7.35Kw电费供参考。

7、熟食品真空冷却机-方便使用

熟食品真空冷却机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。

真空快速预冷机价格取决因数 熟食品真空冷却机仅是一种冷却加工设备，不是贮藏设备。它的用途只是让物品迅速冷却到设定的温度(同时抽出果蔬内部部分乙烯、乙醛、乙醇等有害气体)，然后就从设备中将物品取出。熟食品真空冷却机价格取决于真空处理容积的大小、降温幅度、功能、是否定制等因数。

。