

## 熟食包装预冷设备,操作方便,产品内外温度一致,提升品质

产品名称	熟食包装预冷设备,操作方便,产品内外温度一致,提升品质
公司名称	青岛环速科技有限公司
价格	536700.00/个
规格参数	加工定制:是 种类:预冷机 品牌:环速
公司地址	山东省青岛市崂山区松岭路156号
联系电话	0532-85697337 18863967187

## 产品详情

### 熟食包装预冷设备

真空冷却机用于食品生产过程中对加工完成的食品进行急速冷却，以方便后期的包装，存储，相对于传统的冷却方式具有冷却速度快，冷却温度均匀，避免环境对事物的二次污染，提高熟食制品的品质，能耗少，方便运输的特点。

生产方式的改进加速了生产流程

使用真空快速冷却机，产品从100℃冷却到常温仅需5~10分钟，冷却到0℃以下需25~28分钟左右。

真空快速冷却机对比传统冷却方式来说，可以说是一个技术上的革新。

于此，大大加快了工厂的生产流程，使产品产量从此上了一个新的台阶。

因冷却时间短而带来的各种好处

- 1:避免产品在高温中产生各种生物化学反应而带来的产品变质问题；
- 2:避免了产品在20℃~50℃的最佳细菌繁殖期，为产品长期保鲜从根本上保障了其生理条件，延长了产品的保质期；
- 3:因没有细菌繁殖，所以无需添加防腐剂，从而使产品成为真正的“绿色食品”；
- 4:产品的物理性质在短暂的冷却过程中不会发生任何改变，保证了消费者食用产品时的口感。

## 冷却温度均匀 口感统一 避免细菌繁殖

产品冷却温度取决于真空快速冷却机箱内真空度，而真空冷却箱内真空度（压力值）处处相等，所以产品温度内外均匀，保证产品口感统一，并且避免细菌繁殖。

## 一机多用 随意调节温度

箱内的真空度（压力值）决定冷却的温度。

由此，可根据不同产品和不同的状态快速调节所需的冷却温度。

## 提高熟食制品口味

基于真空浸渍的原理，可以使得产品外部因失水而浓缩的汤汁（调料、调味品）均匀进入到产品内部中去，从而提高了产品的口(风)味。

- 整体采用sus304不锈钢，设计使用寿命十年

- 肉制品，调理食品，主食类等5-10分钟降到十分钟
- 设备占地小，节省空间
- 冷却完的产品，不变形状，色泽鲜亮
- 冷却完的产品，不变形状，色泽鲜亮
- 物料松软程度可自动调节,腔体内外壁光滑，便于直接用水清洗，无细菌残留
- 一键启动，可完成整个操作流程，记忆功能，保密功能
- 整机运转能耗比传统冷库冷却方式节省2/3
- 真空环境下冷却，抑制微生物繁殖，延长食品保质期
- 按医药标准设计漏电保护，防止操作人员发生触电事故

## 外围设备

## 物流运输

本产品的加工定制是是，种类是预冷机，品牌是环速，型号是zkl-600s，适用范围是面包房设备,中餐店设备,肉制品加工厂设备