

真空预冷机德国进口配置专用于包心菜打冷降温保鲜

产品名称	真空预冷机德国进口配置专用于包心菜打冷降温保鲜
公司名称	广东讴科冷链科技有限公司
价格	185000.00/台
规格参数	ALLCOLD:1000 处理量/H:2000KG 处理时间:20-40
公司地址	东莞市企石镇下截村联兴工业园（注册地址）
联系电话	18928220702

产品详情

真空预冷技术是当今世界先进的物理保鲜技术之一。真空预冷机是一种用于生鲜农产品、林产品和熟食品的保鲜设备。是环保产品，使用不会污染环境。与其它冷却技术比较，真空冷却速度快又能保证被冷却物品不被冻坏。所以，真空冷却也被称为真空速冷。

真空预冷分别用于生鲜蔬菜、水果、鲜切花和熟食品快速冷却。大小按照客户需要设计制造。

蔬果真空预冷机可快速冷却绿叶菜、食用菌等，可快速冷却花椰菜、杭椒、丝瓜、茭白、毛豆、荷兰豆、玉米等非叶菜，还可快速冷却草莓、杨梅等浆果，乃至水蜜桃和黄瓜。还可以快速冷却鲜肉品。蔬果真空冷却失水率一般在3%~5%，外观上无萎蔫，硬度不会减低。叶菜和组织疏松者冷却速度快。一般地，蔬果芯部从30℃冷却到1℃的时间快则几分钟、慢则几十分钟。冷却失水率、冷却时间以及外观有时还与冷却工艺有关。本公司研发的ALLCOLD系列标准卡板型蔬果真空预冷机规格从0.1M³到20M³，。可以提供转门或平移门，配套机器可以是国外原装进口或国产。主材料可以为SUS304不锈钢或普通碳钢。

真空冷却技术与其它冷却技术相比较，具有如下明显特点：

- （1）冷却速度极快，从几分钟到几十分钟；
- （2）可以延长保鲜期即贮藏期和货架期两者。生菜在普通环境中的货架期为3-5天，真空冷却后贮藏在1℃环境中，货架期可延长到14天。可以延长鲜切花的插瓶期；
- （3）对物品原有的感官和品质保持得好，还可以改善一些物品的品质，例如使荔枝去除涩味；
- （4）安全、卫生。生产效率高；
- （5）可以使杨梅表面小伤口愈合，沟凹内水珠完全消失

具体可联系讴科兰生18928220702微信同号

“熟食品真空预冷机”应用于(包括畜肉制品、禽肉制品、米面制品、豆制品、蔬菜、面包、糕点等生产)都必须经过冷却工艺。熟食品离开炊器后也需要用冷却方法去除其炊事热。上述冷却均是在加工或包装或入冷库或运输之前,通常称为预冷。冷却的速度和质量,与产品的品质和保质期有极大的关系。传统的方式是自然摊凉或冷库冷却,不但冷却时间长,内外温差大,而且极易造成“二次污染.针对这一问题,我公司采用先进的真空速冷原理,开发了高温“熟食品真空速冷机”。让刚出炉(锅)的熟食品立即进入密封的真空箱内,通过一定的技术手段获得所需的真空度,由此降低了水的沸点。使食品内外的水份在低压状态下容易蒸发,同时吸收自身的热量,从而达到快速而均匀冷却的目的。并且由于是在与外界隔绝的真空状态下无菌化冷却,又是以极快的速度通过细菌快速繁殖的温度带(25~70℃),可以确保包装前的原始菌量很低,因而大大提高了食品质量和安全性,延长了保质期。

高温熟食品真空快速冷却机是在广泛吸收国外同类产品先进技术和使用经验的基础上,结合国情自行研制开发的新产品。该产品整体设计方案先进,配套合理、经济,设备运行可靠,生产效率高,自动化程度高、能耗低,是高温熟食品生产中理想的配套设备。

真空速冷设备用途：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、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

烘焙类：月饼、蛋糕、面包、蛋黄派等

馅料类：月饼馅、汤圆馅、调理食品等