

厂家直销蔬菜配送中心2000公斤蔬菜真空预冷机

产品名称	厂家直销蔬菜配送中心2000公斤蔬菜真空预冷机
公司名称	广东讴科冷链科技有限公司
价格	285000.00/台
规格参数	讴科:AVC-2000 处理量/h:4000kg/h 处理时间:20-40 /批
公司地址	东莞市企石镇下载村联兴工业园（注册地址）
联系电话	18928220702

产品详情

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