供应1000公斤型紫甘蓝用果蔬真空预冷机

产品名称	供应1000公斤型紫甘蓝用果蔬真空预冷机
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	品牌:ALLCOLD 产地:东莞 处理量:2T/H
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

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°C冷却到1°C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°C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