

熟食真空预冷机厂家选讴科品质有保证

产品名称	熟食真空预冷机厂家选讴科品质有保证
公司名称	广东讴科冷链科技有限公司
价格	220000.00/台
规格参数	品牌:讴科 型号:AVCF 产地:东莞
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

熟食真空预冷机厂家选讴科品质有保证

真空速冷设备用途：

蔬菜类：叶菜、茎菜、花菜、菌菇菜等

水果类：草莓、蓝莓、橘子等小体积水果

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：蒸煮河鱼、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

广东讴科冷链科技有限公司,是专业从事真空保鲜预冷，食品保鲜制冷，果蔬保鲜技术和保鲜设备，制冰和真空快速

冷却技术和设备的研究，开发和制造为一体的高新技术企业。近年来以极为瞩目的速度崛起于真空保鲜行业。讴科

公司目前占地面积6000m²，2017年产值在6000万元以上，出口量约占65%。

讴科冷链是由在国际真空技术，农业和食

品保鲜制冷技术上有着超过77年经验的美国STI集团下SEMCOLD公司合作经营，专业在中国制造和销售真空设备，制

冷保鲜全系列产品，并销售全球，讴科冷链公司把西方先进的真空技术，食品保鲜处理方法和低温度管理技术带入

中国。这些方法和系统已经在33个国家的知名企业得到广泛应用，如美国、澳大利亚、新西兰、墨西哥、西班牙和

以色列等。

讴科公司不断加强多年来所培育的独家技术，还致力于达到更省能源和低公害的目标。融合了『技术开

发』、『客户提案』、『维修服务』三项能力，成为深受客户喜爱的企业，不仅如此，保护地球环境一直以来都是

讴科公司的目标。

近几年来，讴科公司携国际品质转战国内市场，高端产品逐渐被国内客户所接受。从技术研发、

生产管理到市场运作都体现出强有力的发展劲头和宏伟的企业前景。

产品特点：

1：冷却速度快，一冷却周期只需20-30左右分钟，强风预冷需要5小时，冷库需要8小时以上；

2：冷却均匀，品质高。在真空中从果蔬，食用菌表面到芯部引起水分的蒸发，冷却温度均匀，不会外冷内热；即使

冷却前放入真空箱各部分物料的温度不同，真空冷却后，各部分温度均匀；

3：经真空预冷后，果蔬鲜度、色度、味觉良好，贮藏时间更长；

4：真空冷却有利于有害气体的排除，还可以除掉部分害虫，从而延长果蔬保质期。

5.雨天采收的果蔬经真空预冷后可去除部分水分，减少因水分造成的腐烂。

6.具有薄层干燥效应，可以对果蔬表层的一些小损伤进行“修复”。

真空冷却的失水一般在3%-5%左右，不会引起果蔬发生萎软、失鲜。由于果蔬组织内外的压力差，组织内的有害气

体和热量也随之被抽出，可以推迟果蔬跃变型呼吸高峰的到来。这样，在真空冷却情况下，冷却从组织内部到外表

面同时进行，即均匀冷却，这是真空冷却所独有，其它任何冷却方法都是从外表面到组织内部慢慢“渗透”冷却，

因而保鲜时间长。

真空预冷设备是一种冷却加工设备，不是冷藏设备。它的用途只是让果蔬迅速冷却到设定的温度，然后就从设备中

将物品取出，或放在空气中，或直接运输，或放入冷库。因果蔬处于休眠状态，其生命力的恢复需要时间过程，这

一过程就是保鲜期。

特别注意：真空预冷可以对雨天采收的果蔬表面去水，可以使果蔬表面的小创伤“愈合”减少微生物侵入的机会，

目前还没有其它处理方法，只有真空预冷设备所有！