

# 快餐配送中心真空预冷冷却机

产品名称	快餐配送中心真空预冷冷却机
公司名称	赣州市大昌冷气设备工程有限公司
价格	80000.00/台
规格参数	品牌:大昌 型号:dc-0013 产地:江西赣州
公司地址	赣州市关刀坪路4号
联系电话	0797-8113123 13479951276

## 产品详情

### 快餐配送中心真空预冷冷却机

大昌设备生产的熟食速冷机，能迅速将高温100 的熟食品降温至25 ，

高效卫生，符合食品检验标准。

熟食品生产都必须经过冷却，冷却的速度和质量对产品的品质和保质期有极大的影响。传统的冷却方式是自然冷却或者冷库冷却，传统冷却方式冷却时间长，内外温差大，而且易造成食品的“二次污染”和细菌超标。而真空快速冷却是一种快速蒸发冷却技术。它将刚出炉的熟食品放入密封的真空箱内，通过真空降压的方法，使食品水分在低压下快速蒸发降温的方式，从而达到冷却的目的。

### 熟食真空快速冷却机的特点

1. 冷却速度快：从刚出炉90 左右的烘焙类产品冷却到30 左右的包装温度仅需10-15分钟，熟食品从100 冷却到10 左右仅需30分钟。而传统冷库需6小时以上。
2. 冷却均匀：产品表面和中心均匀冷却，而传统冷却表面冷却快，内部冷却缓慢，出现内外温差大的情

况。

3. 干净卫生：真空环境下，可杀菌或抑制细菌繁殖，防止交叉污染。传统冷却的方式易造成“二次污染”。

4. 码放要求低：产品形状，大小和堆码方式不会影响冷却效果。

5. 延长食品的保存期和营养价值以及食品风味：传统冷却方式冷却时间长,自然冷却需10小时以上，冷库冷却需6小时以上易造成细菌滋长，影响食品色泽和品质和风味。真空快速冷却可在20-30分钟冷却至常温，然后冷冻保存，大大延长食品保质期，营养价值及风味。

快餐配送中心真空预冷冷却机