

卤制品真空冷却速冷机

产品名称	卤制品真空冷却速冷机
公司名称	赣州市大昌冷气设备工程有限公司
价格	88666.00/台
规格参数	品牌:大昌 型号:各种型号可以定制 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

卤制品真空冷却速冷机

大昌熟食真空预冷机；

主要作用是将被冷却熟食快速降温，迅速避开易于滋生诸如大肠杆菌等有害细菌的温度带30 -60 ，抑制部分有害细菌滋生与繁殖，起到保鲜的作用。

熟食真空预冷机核心作用 在食品生产过程中，熟食品在30 -60 放置的时间越长，其生物发酵和细菌繁殖速度就越快，这样将导致食品的变质和腐烂加速，缩短了食品的的保质期。真空冷却是目前熟食品行业较为先进的快速冷却技术，她可以有效解决上述问题。

熟食真空预冷机是果蔬、高温熟食品保鲜、包装前端冷却设备，是目前欧美等发达国家解决高温熟食品保鲜包装不可或缺的食品机械设备。限于篇幅，本文就熟食真空预冷机定义、熟食真空预冷机选型等内容阐述如下：

据记者获悉：蒸煮肉、酱料、土豆泥、卤肉、糕点、盒饭、炒菜等熟食品，如果刚高温出炉即放置在桶装器皿中，短时间即被闷黄。需要用托盘将其敞开摊平在不锈钢托盘中且厚度不易太厚，并将该托盘放置进多层餐车中，将该餐车推入具有双开门的熟食品大昌真空冷却机，熟食真空预冷机，经一段时间真空预冷达到目标低温后，在熟食真空预冷机机真空箱体的另一端推出即可进入下一工序：气调保鲜包

装。

熟食真空预冷机类型 熟食真空预冷机按被处理食品温度的不同，可分为果蔬型熟食真空预冷机,低温型熟食真空预冷机、熟食品熟食真空预冷机,高温型熟食真空预冷机。两种型号的熟食真空预冷机在真空发生机制、真空冷却配比等技术实现上有所不同。

在国人对食品卫生关注度日益提升以及政府管理层对食品安全监管措施不断加大的背景下,食品生产和配送企业需要从源头做好食品卫生、安全管理。我国跟踪研制的熟食真空预冷机机、气调保鲜包装机等食品保鲜设备由于无需添加防腐剂、人工色素等化学物质，为食品保鲜、食品安全保驾护航。

在真空熟食真空预冷机内置的真空泵持续作用下，真空箱体形成内外压力差。在该压力差的作用下，食品内部/外部的水分子表面压力大大降低。这样，水分子从液态迅速变为气态形成“汽化热”并被持续外抽，带走大量的热量，卤肉等高温熟食品即可快速、均匀地冷却。

熟食真空预冷机选型

熟食真空预冷机可应用于果蔬田间热消除，及高温熟食品快速冷却至常温范围 $T = 15$ 。其核心作用是预冷，预冷后便于包装并将其置于 $0 - 5$ 冷库中保鲜储存。