

北极冰第六代高端果蔬真空预冷机

| | |
|------|--|
| 产品名称 | 北极冰第六代高端果蔬真空预冷机 |
| 公司名称 | 北极冰制冷设备（东莞）有限公司 |
| 价格 | 51000.00/台 |
| 规格参数 | 品牌:北极冰/ARCTICE 真空泵:好凯德 极限真空度:600Pa |
| 公司地址 | 东莞市大岭山镇连平村计岭工业园天马厂房1楼B区 |
| 联系电话 | 0769-81882065 15876487692 |

产品详情

产品描述

东莞北极冰果蔬保鲜真空预冷机 蔬菜真空预冷机 真空预冷机技术性能

新鲜蔬菜、水果、花卉等现代农业、园艺产品采摘后很容易变质、变黄、腐烂而失去原生态水份，市场商业价值大幅降低。

真空预冷保鲜技术可保持鲜菜、鲜果等鲜活农作物在田间采摘、冷藏、运输、销售过程中保持原生态、新鲜、质感。其基本工作原理是将采摘后的蔬果、花卉等放置在真空预冷槽内，在真空低压状态下，将水份从物体表面蒸发出来，与制冷系统蒸发出来的冷量进行循环冷热交换，从而达到物体循环均匀冷却。

物体真空处理，可在30分钟左右快速均匀地逐渐降至4 ~ 0 的最适贮运低温，可有效保持新鲜度、降低腐烂、延长保鲜期。

智能化系统：可通过压力传感器控制制冷系统和真空系统压力，方便调节真空预冷机的真空度，并且可远程操控，便于监控设备运行和快速解决设备故障

北极冰果蔬保鲜真空预冷机 蔬菜真空预冷机 真空预冷机技术特点

冷却速度快：只需20-30分钟即可达到所需的冷藏低温，而普通冷库则需要10-12小时，甚至更长时间。

真空预冷机可在采摘后最早时间消除蔬菜、水果及鲜花的田间热。

冷却均匀：真空预冷机可将保鲜物体迅速冷却，从表到里几乎同时达到所需低温，可使真空室内物体的温度达到均匀。传统冷藏过程中外冷内热，中心温度难以快速下降，导致物体呼吸热量，新鲜度下降、温度不均匀等现象。

经真空保鲜处理的果蔬表面青滢，可有效地控制湿度，不会出现冷藏中的表面轻度失水现象，且有抑制开花、防止切口变黄、抑制菜体弯曲等独特效果。

经保鲜处理的果蔬新鲜、颜色清晰、干净卫生、味感鲜美、贮藏长久、销售价高。

雨天采收的果蔬或用水清洗过的果蔬同样可以迅速处理，避免了果蔬内热现象，还可除去表面水分，利于保鲜。

可以配合气调处理，实现高品质保鲜。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功能。

果蔬保鲜真空预冷机 蔬菜真空预冷机 真空预冷机由东莞北极冰

联合德国工业研究所共同开发成果。产品采用德国工艺生产，整

机配件全部进口优质品牌，属于国际高端机型。

售后服务

12个月免一切费用保修、专业售后服务团队24小时为您服务。

免费为客户提供设备保养方案，及随时技术指导。

设备后期的原装配件提供，（保修期后适当收取配件费用并

免费指导安装）

需要更多真空预冷机资料请联系东莞北极冰国内销售经理尹志勇180电2906话9625微信同步免费提供