北极冰AR第六代熟食真空冷却机

产品名称	北极冰AR第六代熟食真空冷却机
公司名称	北极冰制冷设备（东莞）有限公司
价格	55100.00/台
规格参数	规格:1300*1000*1700 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

东莞北极冰熟食真空快速冷却机技术性能 经济高速发展，社会不断进步，人们生活水平快速提高，熟食品卫生越来越严格，形成了规模化生产、集中配送中心。

通过蒸、煮、烧好的食品、饭菜、肉制品等，若不快速将温度降下来，细菌容易滋生、感染，其繁殖范围为30°C～60°C之间，自然冷却段时间较为漫长，细菌感染、繁殖的生存空间非常高。食物容易变质、变味、甚至腐化。

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。

利用真空快速冷却机冷却，只需10～25分钟。即可把90°C左右的熟食品快速降温至25～0°C左右。有效跨过30°C～60°C的细菌敏感滋生期，避免了细菌感染、繁殖的空间，确保了食品的色、香、味。快速有效延长了食品的保质期。

东莞北极冰熟食真空快速冷却机使用范围 炒熟蔬菜类：叶菜、茎菜、花菜、菌菇菜、韭菜、莴苣、四季豆等； 蒸煮熟食品：如卤制品（鸡、鸭等）、熟肉、贡丸、馒头、包子、豆制品等； 快餐类：如各类炒菜（荤菜、素菜类）、米饭、各类调理菜等； 主食类：米饭、面条、馒头、玉米、饺子、寿司、蜜饯等 油炸类：油炸食品、油炸牛肉、炸丸子等； 烘焙类：月饼、蛋糕、面包等； 馅料类：月饼馅、汤圆馅、调理食品等。

电源制式：标准电压为3P～50HZ～380V，可根据全球用户要求制造电制为

3P～60HZ～200V/220V/400/440V等非标型。

运行工况：环境温度-5°C～39°C，蒸发温度-15°C，冷凝温度70°C。

现场所需数据超出参数范围，北极冰　专业研发团队私人定制。

熟食真空快速冷却机技术特点 冷却速度快：食品从100°C冷却到常温仅需10～25分钟，冷却到10°C以下需25分钟左右，具有极高的生产效率，强风预冷需要5小时，冷库需要10小时以上。 冷却温度均匀：由于食品冷却温度取决于真空室内真空度，而真空室内的真空度（压力值）四周均衡，所以食品内外温度均匀；避免了环境对食品的二次污染。真空冷却完成后对箱体复压进气，其空气是经过过滤的气体，充入冷却箱内的气体不含尘埃悬浮物，可避免空气中细菌、悬浮物等对食品的二次污染；无细菌污染：冷却过程在密封真空状态下冷却的熟食品清洁卫生。提高熟食制品的质量：由于冷却时间短，可最大限度地避免食品物料在高温时产生的油脂氧化，淀粉糊化等反应；

绿色食品：有效地避免了食品降温过程在60°C～30°C所产生的细菌繁殖，延长食品保鲜期，可使熟食品避免添加防腐剂，成为真正的绿色食品。延长食品的保存期，营养价值，口感风味。 性能优越：设备占地面积小，无任何污染物，直接装置于熟食品生产车间，安全卫生。 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。