

# 真空室加深包装机 大体积食品专用

产品名称	真空室加深包装机 大体积食品专用
公司名称	山东春泽机械科技有限公司
价格	15000.00/台
规格参数	品牌:春泽 型号:600 功率:2.25kw
公司地址	诸城市经济开发区万里社区箭桥路西一公里
联系电话	0187-53628268 18753628268

## 产品详情

### 真空室加深包装机 大体积食品专用

一般真空包装机的真空室高度为11cm,而如果食品高度超过11cm的话还是用平板式的真空包装机就会使食品变形,影响外观,影响销量。春泽推出一款下凹真空包装机,专门针对体积大的食品的真空包装。可以定做下凹20cm,也就是说高度在30cm以内的食品用下凹真空包装机是绝对没有问题的。这个下凹的尺寸可以根据客户的要求定做!

- 1、外形美观、大方,能直观到其真实形态。抽真空包装外形折破,不易查看其包装产品的真实形态,包装档次不高。
- 2、真空充氮包装,内外压差平衡(-600~-700mmHg)空气将无法通过包装袋微孔逐渐向包装袋内渗入,防止保鲜产品过早腐烂,变质。
- 3、真空充氮包装,适合易碎,怕挤压物料包装(如鲜花、脆片、休闲食品等),抽真空包装无法实现。
- 4、一些含水份的食品或物料,在抽真空包装后由于袋内压差作用,食品或物料的油份及水份渗出,将影响食品或物料的内在质量及表面美观。
- 5、一些油炸食品或果蔬脆片,采用真空充氮包装,可有效防止食品酸败或挤压,延长储存时间
- 6、排除了包装容器中的部分空气(氧气),能有效地防止食品腐烂变质。

7、采用阻隔性（气密性）优良的 [包装材料](#)

及严格的密封技术和要求，能有效防止包装内容物质的交换，即可避免食品减少重量、失味，又可防止二次污染。

8、真空包装容器内部气体已排除，加速了热量的传导，这即可提高热杀菌效率，也避免了加热杀菌时，由于气体的膨胀而使包装容器破裂。

9、在食品行业，真空包装应用非常

普遍，各种熟制品如鸡腿、[火腿](#)、香肠、[烤鱼片](#)、[生肉干](#)

等；腌制品如各种酱菜以及豆制品、[果脯](#)

等各种各样需要保鲜的食品越来越多地采用真空包装。经过真空包装的食品保鲜期长，大大延长食品的保质期。