

真空预冷机-商用真空预冷机

产品名称	真空预冷机-商用真空预冷机
公司名称	诸城市邦厨机械有限公司
价格	36800.00/台
规格参数	品牌:邦厨 型号:可定制 产地:山东诸城
公司地址	山东省潍坊市诸城市高新园中疃村西217省道北侧
联系电话	0536-6186661 13371073539

产品详情

真空预冷机，商用真空预冷机我们平时在市场超市购买的水果蔬菜，都是一起运输到各个地方，它们的采摘也是在一些大型的果蔬农场中进行的，果蔬类的食物在采摘完如果长时间堆放在一起，就会腐烂变质，所以可以应用我们的真空预冷机来快速降温，延长保质期商用真空预冷机。

产品特点：

- 1：冷却速度快，一冷却周期只需20-30左右分钟，强风预冷需要5小时，冷库需要8小时以上；
- 2：冷却均匀，品质高。在真空中从果蔬，食用菌表面到芯部引起水分的蒸发，冷却温度均匀，不会外冷内热；即使冷却前放入真空箱各部分物料的温度不同，真空冷却后，各部分温度均匀；
- 3：经真空预冷后，果蔬鲜度、色度、味觉良好，贮藏时间更长；
- 4：真空冷却有利于有害气体的排除，还可以除掉部分害虫，从而延长商用真空预冷机。

定制选项：

- 1：真空预冷机真空槽（果蔬接触面）可根据需求选用Q235B碳钢刷食品级油漆，SUS304不锈钢。
- 2：核心部件真空泵，制冷压缩机可根据用户需求选用不同进口品牌部件。
- 3：真空预冷机可根据用户使用场地定制为分体机，整体机，开门方式可选用平移式，手动，液压上翻门。

4：冷却方式可以选取，风冷，水冷，蒸发冷。

5：可根据使用需要定制喷雾加湿系统（大颗果蔬等），水预冷系统，自动输送系统商用真空预冷机。

优点：

(1)、经预冷后运输、储藏的果蔬与未预冷的相比，其鲜度味道好，市场价格高。

(2)、冷却速度快，冷却时间一般为20~30分钟，且与收获时间无关，如用冷藏库冷却，则需10~12小时，易引起水果蔬菜的干燥、外伤、腐烂、变色等损耗，且只能处理早上收获的果蔬。

(3)、冷却均匀、清洁，不会受到污染。

(4)、果蔬干耗少，去除的水份仅占总重的纵20%~30%，故重量几乎不减，且因处理时间短，不会产生局部干燥、脱水现象；冷藏库冷却损耗10%以上商用真空预冷机。

售后服务计划：

1、服务网络：分布在全国的大区及配套的办事处，组成了健全的服务网络，为用户的服务48小时到位，方便快捷。

2、售前服务：根据用户要求，提供多种设计方案，帮助用户筛选合适的设备；更多地为用户着想，为用户设计安装平面布置图，以及合理的配置。

3、安装调试：公司有经验丰富专业技术人员和车间技师免费现场培训需方操作人员及负责设备的指导性安装、调试，保证设备的运行，达到预期的使用效果商用真空预冷机。