

真空预冷机-真空预冷机费用

产品名称	真空预冷机-真空预冷机费用
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，真空预冷机费用真空预冷机是运用真空预冷技术，利用真空泵抽取真空槽内空气和水蒸气以降低真空箱体内部气压的冷却加工设备。使食物达到快速降温的，避免了细菌的滋生，是产品品质得到保障真空预冷机费用。

预冷是指食品从初始温度(25~30 左右)迅速降至所需要的冷藏温度(0 ~ 15)的过程。蔬菜和水果含有丰富的维生素c、胡萝卜素、矿物质及各种促使消化的酶类，水果蔬菜采摘后由于受田间热的影响其温度比较高，加之自身的呼吸作用，在成分不断发生变化的同时，释放的热量也不断地增加，温度持续升高。而较高的温度又促使其呼吸加快，继续释放热量，水份大量蒸发，水果、蔬菜迅速，鲜度降低，甚至变质真空预冷机费用。

迅速排除田间热，抑制其呼吸作用，保持水果蔬菜的鲜度，延长储藏期的有效措施。用预冷保鲜替代常温或常规的冷藏库为主的保存方式是增加高品位新鲜蔬菜水果供给，提高全民族健康水平和生活质量的重要保证。主要用于生鲜蔬菜、水果、鲜切花、鲜肉及水产品等如全部叶菜类、秋葵、辣椒、胡萝卜、圣女果、西兰花、韭菜、茼蒿、四季豆、食用菌、鲜切花、甜玉米、草莓，杨梅等真空预冷机费用。

优点：

- 1.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。
- 2.即使在雨中收获，果蔬表面的水份也可在真空中蒸发掉，不会影响输送，清洗过的蔬菜水果表面水份同样可去除。

3.与未预冷的果蔬相比，由于鲜度保持的时间长，可通过冷藏方式输送到更远的地方，扩大了市场服务范围。

4.操作方便，真空冷却不受包装限制，用纸箱，塑料等包装的产品在真空冷却时，其冷却速度与不包装的产品几乎无差别，在生产中极为方便真空预冷机费用。

售后服务承诺：

1、经由我公司技术人员初步确认为本公司产品质量问题后，客户将产品返回，后确诊为产品质量问题的，我公司承担往返运费；

2、经由我公司技术人员初步确认为本公司产品质量问题后，客户将产品返回，后确诊为非产品质量问题的,我公司承担将产品返回给客户的运费。

3、没有经过我公司技术人员及业务人员确认而擅自寄回的产品，我公司不承担任何费用真空预冷机费用。