

# 智能真空预冷机-真空预冷机公司

产品名称	智能真空预冷机-真空预冷机公司
公司名称	诸城市邦厨机械有限公司
价格	35880.00/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

智能真空预冷机，真空预冷机公司真空预冷可使被保鲜物外表和核迅速冷却，而且冷却均匀，从表到里几乎同时达到所需低温，避免了传统冷藏过程中外冷内热，中心温度难以快速下降，导致园艺产品呼吸热内聚而鲜度下降等现象真空预冷机公司。

智能真空预冷机一般都是根据以上原理而设计制成的，其基本组成是真空箱体、捕水器、制冷机组和旋片式真空泵。将一般果蔬从30℃左右冷却到3℃以下，只需30分钟。水力喷射真空技术和常温型真空速冷机。熟食品的冷却不同于果蔬的预冷，起始温度很高，一般在90℃以上，冷却过程中会有大量的水汽逸出，因此，如果还是采用旋片真空泵、捕水器组合系统，势必捕水器和制冷机组都要配得很大，不但机组庞大而且能耗很高，极不经济真空预冷机公司。

智能真空预冷机优点：

- 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，不会受到污染真空预冷机公司。

智能真空预冷机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。

- 5.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。

6.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。

7.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公司。

智能真空预冷机在传统的做法下，菜商要来收菜往往需要提前预定，菜收上来后进入冷库待温度降下来时才能进行长途运输。而这个过程往往要在十多小时以上。基地的菜也因冷库的容量而需要分批采收，即使进入冷库它们也在不断的老化过程中。如果有一台机器能让菜停止老化生长过程，将会给我们减少不少的损失带来可观的经济效益，这台机器就是真空预冷机。大家知道在没有空气的状态下是没有生命体存在的。在短时间内失去空气的蔬菜也是一样，瞬间便停止了生命进程真空预冷机公司。

智能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真空预冷机公司。