

智能真空预冷机-真空预冷机用途

产品名称	智能真空预冷机-真空预冷机用途
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，真空预冷机用途随着制冷行业的快速发展，以及消费者对食品的新鲜度要求增加，保鲜一直是主要的技术创新点和难点。因此，真空预冷机得到了很好的应用，可以在短时间内完成预冷降温真空预冷机用途。

基本功能介绍：

1：冷却速度快：只需20-30分钟即可达到所需的冷藏低温，而普通冷库则需要10-12小时，甚至更长时间。真空预冷机可在采摘后早时间消除蔬菜、水果及鲜花的田间热。

2：冷却均匀：真空预冷机可将保鲜物体迅速冷却，从表到里几乎同时达到所需低温，可使真空室内物体的温度达到均匀。传统冷藏过程中外冷内热，中心温度难以快速下降，导致物体呼吸热量，新鲜度下降、温度不均匀等现象真空预冷机用途。

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。而将水力喷射真空技术应用于熟食品的快速冷却，可以取得很好的效果。该项技术集抽真空、冷凝、排水三种功能于一体。它是利用一定压力的水流，通过对称均布成一定侧斜度的喷嘴高速喷出，聚合在一个焦点上，于是在周围形成负压，使与之相通的真空箱内产生真空。另外，由于水蒸汽与喷射水流直接接触，进行热交换，绝大部分的蒸汽凝结成水，通过扩压管被排除，体积大大缩小真空预冷机用途。

蔬菜采摘和加工时所留下的机械伤是引起蔬菜变色腐烂的主要原因。果蔬真空预冷机让伤口迅速愈合，形成薄膜隔空效应。让菜不易变红不易变老不易腐烂。抽走叶片间多余水份，让菜干爽鲜嫩。叶片间多余的水份极易生菌，是蔬菜保鲜的重大难点。我们针对此难点研发出回旋蒸发抽水功能，大量带走叶片

表面水份，在抽取同时收缩叶面毛细孔，保住叶内水份让菜更显鲜嫩真空预冷机用途。

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用途。