

快餐盒饭真空预冷机厂家-熟食快速冷却机价格-杰西玛

产品名称	快餐盒饭真空预冷机厂家-熟食快速冷却机价格-杰西玛
公司名称	山东杰西玛机械科技有限公司
价格	80000.00/台
规格参数	品牌:杰西玛 材质:304不锈钢 技术:德国核心技术
公司地址	山东省潍坊市诸城市舜耕路79号（注册地址）
联系电话	13563653357

产品详情

快餐盒饭真空预冷机厂家-熟食快速冷却机价格-杰西玛，真空预冷机哪里好，山东杰西玛是一家技术研发创新型企业，真空预冷机技术作为目前国际上保鲜效果zui好、降温速度zui快的食物保鲜设备，是各大食品加工公司必备的设备。

杰西玛预冷机原理：

真空预冷机原理在一个标准大气压下，水的沸点是 100 ，蒸发热是 2256.69KJ/Kg；而当压力降低到 613Pa 时，水的沸点是 0 ，蒸发热为 2499.52KJ/Kg，随着压力的降低，水的沸点温度也降低，蒸发单位质量水所消耗的热量反而有所增加。真空冷却技术的原理是将被冷却的蔬果、熟食品等高温实物放置在真空冷却室内，通过真空泵抽取空气以营造成一个低压环境，使产品内部的水分得以蒸发；由于蒸发过程伴随着吸热，导致被蒸发物本身的温度降低。该过程分为两个阶段：首先是真空室内的压力降低到产品初始温度对应的饱和压力，在饱和压力下闪点出现，此阶段蒸发速度较慢，冷却效果不明显，随后压力继续降低，蒸发开始进行；其次，随着蒸发过程的进行，被蒸发物体的温度开始降低，直至预先设定的温度。真空预冷机的冷却速度取决于被冷却食品的温差，温差越小，其冷却速度越快。 水的物理特性：在一个标准大气压的状态下，即：1.01325X105Pa,水的沸点：100 ° C，水的蒸发潜热为：538.8Kcal/Kg;水在6626.10Pa时，水的沸点：38 ° C，水的蒸发潜热为：575.7Kcal/Kg;水在610.61Pa时，水的沸点：0 ° C，水的蒸发潜热为：597.1Kcal/Kg；

可见，在一定的状态下，随着环境压力的降低，水的沸点也在降低，其蒸发单位质量的水所消耗的热量却在增加。而真空冷却就是依靠人为地来实现低气压的真空状态，使真空冷却槽的食品物料内的水份在低气压的状态下迅速蒸发，水分子大量迁移是由于吸收了自身热量，就使食品物料的内能大大的降低，也就是说，水分子迅速迁移的同时，也迅速带走了食品物料内部的热量，从而实现了食品物料迅速冷却的目的。

杰西玛预冷机特点：1.全自动控制系统，操作简单；

先进的全自动控制系统，技术来自清华，整个冷却过程全部由电脑PLC控制，用户使用时只需按下触摸屏上的"启动"即可，让您的操作更加简单，所有冷却数据、温度等参数均可输出、打印、保存。

2.冷却时间短；

产品从90℃ 冷却到18℃ 以下只需15分钟左右。

3.冷却温度均匀，口感不变，避免细菌繁殖；

产品冷却温度取决于真空冷却箱内的真空度，而真空冷却箱内的真空度压值相等，所以冷却出来的产品温度内外均匀，不会内冷外热，口感不变，并且避免细菌繁殖。

4.避免了环境对食品的二次污染；

冷却过程是在密封的真空状态下，避免了产品变质问题，所以没有细菌感染。

5.提高熟食制品的质量；

产品在30℃ -60℃ 为细菌繁殖期，但由于真空冷却机冷却时间短，从而延长了产品的保质期，保障了产品

的保鲜期，因没有细菌繁殖，所以无需添加防腐剂，使产品成为“绿色食品”。

6.提高熟食制品的口味；

由于真空浸渍的原理，可以使产品因外部失水而浓缩的汤汁、高料均匀的进入到产品内部中去，因此提高了产品的口味。

7.占地面积小：

占地面积小，可直接装置在产品现场，运行时不产生任何污染，清洁卫生，无保养！

8.设备用料规范，使用寿命长；

设备设计使用寿命30年，机体全部采用无缝焊接，相关主要配置均来自进口。 熟食真空预冷机它主要由真空箱体、真空抽气系统、冷却系统、控制系统、钣金（304 不锈钢）外壳等组成。是食品企业果蔬保鲜，熟食品、盒饭、海鲜等快速均匀降温冷藏的重要设备，真空预冷技术，他是个食品行业的关于保鲜的一次改革，也为了让更多的消费者吃上健康，味美、没有添加剂的食品做出了重大的推进。

优点： 1、冷却速度快。烘培类食品从160 冷却到30 需6~8分钟，一般食品物料从100 冷却到常温也仅需10~15分钟，冷却到0 ° C以下需25~28分钟左右，冷却到-18 ° C以下需35分钟左右，生鲜果蔬农产品，根据各自产品生理特点不同，真空冷却时间一般要取30min左右，可见具有极高的生产效率；

2、冷却温度均匀。由于食品冷却温度取决于箱内真空度，而真空冷却箱内真空度（压力值）处处相等，所以食品温度非常均匀；

3、避免环境对食品的二次污染（针对熟食品）。真空冷却完成后对箱体复压进气，其空气是经过食品安全级过滤的气体，充入冷却箱内的气体是几乎不含悬浮尘埃物的空气，所以完全避免了空气中尘埃悬浮物对食品的二次污染；

4、提高熟食制品质量（针对熟食品）。由于冷却时间短，可大限度地避免食品物料在高温是产生的油脂氧化，淀粉糊化等生物化学反应；同时也极大限度地避免了高温食品物料在65 ° C ~ 30 ° C所产

生的生物发酵（细菌繁殖），以及提高回锅口感度，为食品长期保鲜从根本上保障了其生理条件；这样，大量的熟食品就可避免添加防腐剂，从而使熟食制品成为真正的“绿色食品”有了根本保障。

5、提高熟食制品品味（针对熟食品）。基于真空浸渍的原理，可以使得食品外部因失水而浓缩的汤汁（调料调味品）很方便迅速地进入到食品内部中去，从而提高了食品的口（风）味；

6、能耗省，运行费用低。以DV - 100CS型为例，机组功率为7.35Kw，选择快速冷却方式，每批冷却装置量为100Kg,每小时可至少冷却6次，即每小时可冷却600Kg，仅用掉7.35Kw电费。

7、设备使用安全、方便。因设备真空冷却设备全部采用R304不锈钢材料制造，其运行过程不产生任何污染物，故可以直接安置在食品加工制作生产线现场使用，安全卫生，方便快捷。

售后服务：“24小时之内为您解决设备运行中的各种难题：

安排专门的人员现场安装调试，确保设备正常运行，正常生产，并教会客户设备的使用；

所有产品，一年内保修，终身服务，为广大客户提供优质售后而始终不变。

售前服务：生产配套设备完善，生产效率高，生产周期短：

免费设计图纸：了解客户设计需求，为您提供最专业、最适合您的设计方案；

公司实力：公司厂区占地面积100亩；生产设备40台；年生产能力200台；

生产设备：配备激光切割机和计算机辅助设计系统等装备，质量、做工，都脱颖而出；

