

小型真空预冷机-真空冷却机采购

产品名称	小型真空预冷机-真空冷却机采购
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

小型真空预冷机，真空冷却机采购随着现代科技的进步与发展，使得药品的研发试验地的配置也越来越高，每种药物成分的不同，使得有些药物的保存需要应用到我们的真空预冷机设备，因此真空预冷机是不可或缺的设备真空冷却机采购。

小型真空预冷机熟食品生产都必须经过冷却，冷却的速度对产品的品质和保质期有极大的影响。传统的冷却方式是自然冷却或者冷库冷却，冷却时间长，内外温差大，而且易造成食品的“二次污染”导致细菌超标。而真空快速冷却是一种快速蒸发冷却技术。它将刚出炉的熟食品放入密封的真空箱内，通过真空降压的方法，使食品水分在低压下快速蒸发而达到降温的方式，从而达到冷却的目的真空冷却机采购。

小型真空预冷机1.不受包装限制：只要包装有气孔，即可均匀冷却物品。2.保鲜度高：可保有食物原有色、香、味，延长货架期。3.自动化程度高：可通过压力传感器控制制冷系统和真空系统压力，方便调节真空预冷机的真空度，并且可远程操控，便于监控设备运行和快速解决设备故障。4.安全稳定：电气部分采用品牌产品，保证机器工作稳定寿命长久，操作安全真空冷却机采购。

经真空保鲜处理的果蔬表面青滢，可有效地控制湿度，不会出现冷藏中的表面轻度失水现象，且有抑制开花、防止切口变黄、抑制菜体弯曲等效果。经保鲜处理的果蔬、食用菌鲜度、色度和味觉更好，且真空处理干净、卫生，保存时间长，市场销售价格高。雨天采收的果蔬或用水清洗过的果蔬同样可以迅速处理，避免了果蔬内热现象，还可除去部分表面水分，有利保鲜。可以配合气调处理，实现高难度保鲜真空冷却机采购。

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冷却机采购。