

小型真空预冷机-真空冷却机参数

产品名称	小型真空预冷机-真空冷却机参数
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，真空冷却机参数蔬菜由于具有较高的呼吸速率及蒸散速率，因此易腐性高，农产品采收后会累积大量的田间热及呼吸热，更加速以上生理现象进行而加速产品老化及劣变。可以利用真空预冷技术进行快速冷却降温真空冷却机参数。

小型真空预冷机许多蔬菜和一些娇嫩的珍品水果往往需要水份的滋润，这时我们的设备可以使用加湿功能。在抽取真空降温的同时让果蔬保持湿润的表面。在真空状态下，让植物进入休眠状态，从而停止老化生长。一直以来是果蔬保鲜研究者梦寐以求的效果。直到真空预冷机出现才得以实现。但国内许多仿制企业趁国内客户对真空预冷机了解不多的现实情况，降低真空效果。有的甚至箱体漏气，造成空气对流，果蔬在此情况下达不到休眠效果，从而让真空预冷后的果蔬品质大打折扣真空冷却机参数。

小型真空预冷机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。经保鲜处理的果蔬新鲜、颜色清晰、干净卫生、味感鲜美、贮藏长久、销售价高。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，还可除去表面水分，利于保鲜。可以配合气调处理，实现高品质保鲜。具有薄层干燥效应，可以对果蔬表层的一些小损伤进行修复功能真空冷却机参数。

小型真空预冷机冷却方式对表面积大的阔叶蔬菜等产品尤其显著，如生菜、茼蒿和菠菜等。水分渗透性高的产品，如玉米和花菜，也可以采用这种方式，由于他们的结构疏松，水分蒸发更为迅速。真空冷却的失水一般在3-5%左右，不会引起影响外观的“萎靡”、软化、无新鲜感等现象。真空冷却时，由于果蔬组织内外的压力差，组织内的有害气体和热量也随之被“抽出”，可以推迟果蔬跃变型呼吸高峰的到来。其它任何冷却方法都是从外表面到组织内部慢慢“渗透”的冷却，而在真空冷却情况下，冷却从组织内部到外表面同时进行的均匀冷却，这是真空冷却所独有，因而保鲜时间长真空冷却机参数。

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冷却机参数。