

小型真空预冷机-真空冷却机用途

产品名称	小型真空预冷机-真空冷却机用途
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，真空冷却机用途王先生是果蔬种植大户，需要运往很多地方。为了防止腐烂变质，可以利用预冷机进行预冷降温可以抑制农产品食品致腐微生物的生长，抑制酶的作用和呼吸作用，可以尽可能的延长食品的保鲜时间真空冷却机用途。

小型真空预冷机特点如下：

- 1.冷却速度快：20-30分钟即可达到所需的冷藏温度。
- 2.冷却均匀：产品表面自由水汽化带走自身热量达到冷却目的，实现从内到外均匀降温。
- 3.干净卫生：真空环境下，可杀菌或抑制细菌繁殖，防止交叉污染。
- 4.薄层干燥效应：有治愈保鲜物表皮损伤或抑制扩大等功效真空冷却机用途。

小型真空预冷机真空预冷装置的槽体常设计为方形，分固定式和移动式。移动式真空预置是一体化的设计，可装在汽车上直接到采摘地进行加工；配备喷雾式装置真空预冷装置常常用于表面水分较小的果实类、根茎类食品的预冷。真空预冷时进行加湿，可以减少产品内部水分的蒸发，减少重量损失。适当的进行加湿，还可以防止叶类产品在真空预冷出现斑点的现象。同时，加湿装置还可以用于消毒，满足用户的食品安全的要求。真空预冷是批量处理新鲜蔬果和食品的快速而高效的方法真空冷却机用途。

采收后的生鲜蔬果带有大量田间热、又有旺盛的吸热。通常在一定的温度范围内，每升高10 呼吸强度就会增加1~1.5倍甚至更高。呼吸强度越大，物质消耗也就越大、贮藏寿命也就越短。农作物呼吸作用产生的热量加速其成熟甚至腐败，出现不愿看到的外形、色彩的变化以及组织的软化，呼吸热还会引起

新陈代谢的变化，影响产品的口味和营养。在30 ~60 范围内是真菌、细菌和各种微生物活动和繁衍旺盛。生鲜蔬果一般是称重销售，那么水分丧失引起的重量减轻同样还降低产品的经济价值真空冷却机用途。

售后服务承诺书：

- 1.我厂出售的所有产品保修期为一年，保修期内免费上门维修（人为因素或不可抗拒的自然现象所引起的故障或破坏除外）。
- 2.在接到报修通知后，七个工作日内赶到现场并解决问题。
- 3.用户可以通过售后电话咨询有关技术问题，并得到明确的解决方案真空冷却机用途。