

真空预冷机-真空冷却机参数

产品名称	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	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

真空预冷机，真空冷却机参数真空预冷降温是目前较为先进的预冷降温保鲜技术，而且不用添加任何保鲜剂，通过物理方法进行预冷降温。很多熟食加工厂应用我们的真空预冷机进行降温保鲜，保证食品的新鲜程度，并且可以延长保质期真空冷却机参数。

真空预冷机水的沸点温度降低，使水容易汽化。由于汽态水分子比液态水分子具有更高的能量，因此水在汽化时必须吸收汽化潜热，而其汽化潜热又是随着沸点的下降而升高。真空预冷机根据这一原理，可以将被处理物放入能耐受一定负压的、用适当真空系统抽气的密闭真空箱内，随着真空箱内真空度不断提高，水的沸点温度不断降低，水就变得容易汽化，水汽化时只能从被处理物自身吸收热量，被处理物便可得到快速的冷却真空冷却机参数。

真空预冷机特点：

- 1.冷却速度快：从刚出炉90 左右的烘焙类产品冷却到30 左右的包装温度仅需10-15分钟，熟食品从100 冷却到10 左右仅需25分钟。而传统冷库需6小时以上。
- 2.冷却均匀：产品表面和中心均匀冷却，真空预冷机而传统冷却表面冷却快，内部冷却缓慢，出现内外温差大的情况。
- 3.干净卫生：真空环境下，可抑制细菌繁殖，防止交叉污染。传统冷却的方式易造成“二次污染”
- 4.摆放要求低：产品形状，大小和堆码方式不会影响冷却效果真空冷却机参数。

真空预冷机预冷是指食品从初始温度(25~30 左右)迅速降至所需要的冷藏温度(0 ~ 15)的过程。蔬菜

和水果含有丰富的维生素c、胡萝卜素、矿物质及各种促使消化的酶类，水果蔬菜采摘后由于受田间热的影响其温度比较高，加之自身的呼吸作用，真空预冷机在成分不断发生变化的同时，释放的热量也不断地增加，温度持续升高。而较高的温度又促使其呼吸加快，继续释放热量，水份大量蒸发，水果、蔬菜迅速，鲜度降低，甚至变质。预冷是迅速排除田间热，抑制其呼吸作用，保持水果蔬菜的鲜度，延长储藏期的有效措施。用预冷保鲜替代常温或常规的冷藏库为主的保存方式是增加高品位新鲜蔬菜水果供给，提高全民族健康水平和生活质量的重要保证真空冷却机参数。

真空预冷机售后服务承诺书：

- 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，真空预冷机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参数。