

真空预冷机-真空冷却机型号

产品名称	真空预冷机-真空冷却机型号
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，真空冷却机型号真空预冷机的出现不仅与市场发展相适应，更满足了先进的技术标准以满足日益发展的新形势和新要求，可以保证产品的品质，延长保鲜期。推动了食品机械产业升级和人民生活质量的提高真空冷却机型号。

真空预冷机原理正是利用水份汽化时吸热而造成自身降温。因此，在冷却过程中会产生水汽，如果水汽直接进入旋片泵，将引起泵油的乳化，不但影响泵的性能而且会对泵体本身造成损害。解决的办法是在泵的前面增加一套捕水器，利用低温将水汽凝结成水而排掉。是运用真空预冷技术，利用真空泵抽取真空槽内空气和水蒸气以降低真空箱体内气压的冷却加工设备。在低气压下，水的沸点降低，蒸发潜热增加，被冷却物表面自由水发生汽化现象，带走自身及环境热量，达到冷却降温效果真空冷却机型号。

优点：

- 1.经预冷后运输、储藏的果蔬与未预冷的相比，其鲜度味道好，市场价格高。
- 2.冷却速度快，冷却时间一般为20~30分钟，且与收获时间无关，如用冷藏库冷却，则需10~12小时，易引起水果蔬菜的干燥、外伤、腐烂、变色等损耗，且只能处理早上收获的果蔬。
- 3.冷却均匀、清洁，不会受到污染。果蔬干耗少，去除的水份仅占总重的纵20%~30%，故重量几乎不减，且因处理时间短，不会产生局部干燥、脱水现象；冷藏库冷却损耗10%以上真空冷却机型号。

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。极其适用于保鲜叶菜类、蔬菜、特菜、山野菜、杏鲍菇、秀珍菇、蘑菇等食用菌类、水果以及超市洁净菜等新鲜果蔬的保鲜处理真空冷却机型号。

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型号。