果蔬快速冷却设备生产厂家-果蔬真空预冷机价格-杰西玛科技

产品名称	果蔬快速冷却设备生产厂家- 果蔬真空预冷机价格-杰西玛科技
公司名称	山东杰西玛机械科技有限公司
价格	90000.00/台
规格参数	品牌:杰西玛科技 材质:304不锈钢 产地:山东省潍坊市诸城市
公司地址	山东省潍坊市诸城市舜耕路79号（注册地址）
联系电话	13563653357

产品详情

果蔬快速冷却设备生产厂家-果蔬真空预冷机价格-杰西玛科技，许多的农产、果蔬配送基地等，为了能够自己种植的果蔬输送到全国各地，甚至国际出口，为了增长鲜果和新鲜蔬菜的保质期，往往会添加防腐剂，但是随着人们健康饮食理念的升起，消费者更加喜爱无添加食品，今天我就想大家一款，无需添加，就可以保鲜的食品机—山东杰西玛真空预冷机。真空预冷机专业生产厂家。

杰西玛预冷机原理：

真空预冷机原理在一个标准大气压下，水的沸点是 100 °C，蒸发热是2256.69KJ/Kg；而当压力降低到613Pa时，水的沸点是0°C，蒸发热为2499.52KJ/Kg，随着压力的降低，水的沸点温度也降低，蒸发单位质量水所消耗的热量反而有所增加。真空冷却技术的原理是将被冷却的蔬果、熟食品等高温实物放置在真空冷却室内，通过真空泵抽取空气以营造成一个低压环境，使产品内部的水分得以蒸发；由于蒸发过程伴随着吸热，导致被蒸发物本身的温度降低。该过程分为两个阶段：首先是真空室内的压力降低到产品初始温度对应的饱和压力，在饱和压力下闪点出现，此阶段蒸发速度较慢，冷却效果不明显，随后压力继续降低，蒸发开始进行；其次，随着蒸发过程的进行，被蒸发物体的温度开始降低，直至预先设定的温度。真空预冷机的冷却速度取决于被冷却食品的温差，温差越小，其冷却速度越快。

水的物理特性：在一个标准大气压的状态下，即：1.01325X105Pa,水的沸点：100 ° C，水的蒸发潜热为：538.8Kcal/Kg;水在6626.10Pa时，水的沸点：38 ° C，水的蒸发潜热为：575.7Kcal/Kg;水在610.61Pa时，水的沸点：0 ° C，水的蒸发潜热为：597.1Kcal/Kg；

可见，在一定的状态下，随着环境压力的降低，水的沸点也在降低，其蒸发单位质量的水所消耗的热量却在增加。而真空冷却就是依靠人为地来实现低气压的真空状态，使真空冷却槽的食品物料内的水份在低气压的状态下迅速蒸发，水分子大量迁移是由于吸收了自身热量，就使食品物料的内能大大的降低，也就是说，水分子迅速迁移的同时，也迅速带走了食品物料内部的热量，从而实现了食品物料迅速冷却的目的。

杰西玛预冷机特点：1.全自动控制系统，操作简单；

先进的全自动控制系统，技术来自清华，整个冷却过程全部由电脑PLC控制，用户使用时只需按下触摸屏上的"启动"即可，让您的操作更加简单，所有冷却数据、温度等参数均可输出、打印、保存。

2.冷却时间短；

产品从90°C冷却到18°C以下只需15分钟左右。

3.冷却温度均匀，口感不变，避免细菌繁殖；

产品冷却温度取决于真空冷却箱内的真空度，而真空冷却箱内的真空度压值相等，所以冷却出来的产品温度内外均匀，不会内冷外热，口感不变，并且避免细菌繁殖。

4.避免了环境对食品的二次污染；

冷却过程是在密封的真空状态下，避免了产品变质问题，所以没有细菌感染。

5.提高熟食制品的质量；

产品在30℃-60℃为细菌繁殖期，但由于真空冷却机冷却时间短，从而延长了产品的保质期，保障了产品的保鲜期，因没有细菌繁殖，所以无需添加防腐剂，使产品成为“绿色食品”。

6.提高熟食制品的口味；

由于真空浸渍的原理，可以使产品因外部失水而浓缩的汤汁、高料均匀的进入到产品内部中去，因此提高了产品的口味。

7.占地面积小：

占地面积小，可直接装置在产品现场，运行时不产生任何污染，清洁卫生，无保养！

杰西玛真空预冷机，一种让生活更新鲜，更健康的技术，不仅可以让食物更美味，还可以让食品更健康无添加，有机生活、有机食品从杰西玛真空预冷机开始