

熟食真空预冷机-优质真空冷却机

产品名称	熟食真空预冷机-优质真空冷却机
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

熟食真空预冷机，优质真空冷却机真空预冷机在使用过程中，可以设定温度，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，可以加快生产进程，延长保鲜期优质真空冷却机。

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，达到冷却降温效果优质真空冷却机。

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，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优质真空冷却机。

熟食品生产都必须经过冷却，冷却的速度对产品的品质和保质期有极大的影响。传统的冷却方式是自然冷却或者冷库冷却，冷却时间长，内外温差大，而且易造成食品的“二次污染”导致细菌超标。而真空快速冷却是一种快速蒸发冷却技术。它将刚出炉的熟食品放入密封的真空箱内，通过真空降压的方法，使食品水分在低压下快速蒸发而达到降温的方式，从而达到冷却的目的。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。产品表面和中心均匀冷却，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。产品形状，大小和堆码方式不会影响冷却效果优质真空冷却机。

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，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优质真空冷却机。