

熟食真空预冷机-新品真空冷却机

产品名称	熟食真空预冷机-新品真空冷却机
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，新品真空冷却机在一些大型的果蔬采摘基地，果实的成熟时间会有差别，采摘早的食物，堆放在一起容易滋生细菌，造成食物腐烂变质。因此，需要使用我们的真空预冷机进行快速冷却降温，提高生产效率，保证产品的产量新品真空冷却机。

根据水蒸发吸热的原理，吸走物体的热量；根据气压高、水的沸点高，气压低、水的沸点低的特点；通过降低气压、降低水的沸点，让水在低温下就开始蒸发。通过热交换或者排除内部水蒸气的方式，将内部热量导出。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新品真空冷却机。

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，真空预冷可使被保鲜物外表和核迅速冷却，从表到里几乎同时达到所需低温，避免了传统冷藏过程中外冷内热，中心温度难以快速下降，导致园艺产品呼吸热内聚而鲜度下降等现象。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新品真空冷却机。

降温时间跟真空预冷机的整机质量相关。比如真空泵的功率、真空槽的密封型，制冷系统的功率都有关系。所以在对比降温时间时我们一定要试机。在预冷普通蔬菜时是在30分钟左右完成。随着气压的降低，水的沸点降低，而蒸发单位质量的水所消耗的热量增加。就是在真空条件下，使水迅速在真空处理室内以较低的温度蒸发，在此过程中，消耗较多热量，在没有外界热源的情况下，在真空室内产生了制冷效果。真空预冷技术原理简单，降温速度快，广泛应用于农产品保鲜、运输与储存等新品真空冷却机。

售后服务计划：

- 1、服务网络：分布在全国的大区及配套的办事处，组成了健全的服务网络，为用户的服务48小时到位，方便快捷。
- 2、售前服务：根据用户要求，提供多种设计方案，帮助用户筛选合适的设备；更多地为用户着想，为用户设计安装平面布置图，以及合理的配置。
- 3、安装调试：公司有经验丰富专业技术人员和车间技师免费现场培训需方操作人员及负责设备的指导性安装、调试，保证设备的运行，达到预期的使用效果新品真空冷却机。