

熟食真空预冷机-山东真空冷却机

| | |
|------|----------------------------|
| 产品名称 | 熟食真空预冷机-山东真空冷却机 |
| 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，山东真空冷却机在日常生活中，熟食包含很多种，而且味道都很好，是比较受欢迎的，因此熟食的生产加工厂很多，可以在20-30分钟内冷却至常温，然后进行包装保存，大大延长了熟食的保存期和营养价值山东真空冷却机。

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。为此必须再配置制冷系统，让除去了水汽的空气再经真空泵排出。利用旋片真空泵完全可以达到果蔬预冷所需的真空度，但是如前所述，真空冷却的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山东真空冷却机。

在传统的做法下，菜商要来收菜往往需要提前预定，菜收上来后进入冷库待温度降下来时才能进行长途运输。基地的菜也因冷库的容量而需要分批采收，即使进入冷库它们也在不断的老化过程中。如果有一台机器能让菜停止老化生长过程，将会给我们减少不少的损失带来可观的经济效益，这台机器就是真空预冷机。大家知道在没有空气的状态下是没有生命体存在的。在短时间内失去空气的蔬菜也是一样，瞬间便停止了生命进程。真空预冷后的蔬菜象冻美人一样有着美丽的容貌，但却停止了生命进程不再老化山东真空冷却机。

这也就是真空预冷后的蔬菜为什么保鲜期会延长的原因。因此云南的蔬菜在没有真空预冷时运到广东便有3/1是坏的，而且整个菜品低了一个档次。植物的休眠状态并不是我们肉眼可以看出来的，所以大家并不能马上感觉到休眠的存在。当然也不是所有的真空预冷机都能达到满意的休眠效果。比如说一台漏气的真空预冷机是达不到满意的休眠效果的。虽然温度会降下来，但空气一直处于转换中。所以真空预冷

机的做工和用材显得尤其重要山东真空冷却机。

售后服务承诺：

- 1、经由我公司技术人员初步确认为本公司产品质量问题后，客户将产品返回，后确诊为产品质量问题的，我公司承担往返运费；
- 2、经由我公司技术人员初步确认为本公司产品质量问题后，客户将产品返回，后确诊为非产品质量问题的,我公司承担将产品返回给客户的运费。
- 3、没有经过我公司技术人员及业务人员确认而擅自寄回的产品，我公司不承担任何费用山东真空冷却机。