

熟食真空预冷机-诸城真空冷却机

产品名称	熟食真空预冷机-诸城真空冷却机
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，诸城真空冷却机卤制品在生活中比较受欢迎，因为利用调味品调制出不同口味的食物，满足不同人的口味，为我们的枯燥乏味的生活增添一点色彩，让生活更有趣。为防细菌滋生破坏食物，可以利用真空预冷机进行预冷保鲜诸城真空冷却机。

真空预冷机不是冷藏设备，而是冷却加工设备，是产品放入储藏室前或放上货架前的降温设备。降温后的产品生理变化减缓，可延长产品的储存期或货架期。其基本原理是将采摘后的蔬果、食用菌等放置在真空处理槽内，在低压下水份从其表面蒸发出来，保鲜的目的就是延缓衰老，因此，控制呼吸就十分必要，而与呼吸关系密切的因素就是温度。温度升高会刺激呼吸。呼吸作用既然释放了能量，自然会引品温升高。反过来又促进了呼吸作用，加快了果蔬的衰老。显然，如能降低果蔬的品温和环境温度，就能有效地控制呼吸进而延缓衰老。因此，果蔬采摘后必须进行预冷处理，尽早、尽快地除去田间热，降低呼吸热。就为延长保鲜期创造了条件诸城真空冷却机。

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%以上诸城真空冷却机。

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诸城真空冷却机。

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诸城真空冷却机。