

# 真空预冷机，到底是什么原理？为什么快速冷却具有保鲜能力！

产品名称	真空预冷机，到底是什么原理？为什么快速冷却具有保鲜能力！
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

随着经济的快速水平的发展和电商平台的发展，美食已经逐渐开始向全国，甚至是国际上的售卖，美食的规模化生产，也催动了人们对食品机械的技术、种类也有了新的更高要求。现在人民群众对于食物的需求也不再满足于吃饱，而是要求吃好，要求能够提供品种更多、质量好、营养更丰富、更加卫生的深加工食品。而真空预冷机的出现不仅与市场发展相适应，更满足了先进的技术标准以满足日益发展的新形势和新要求，真空预冷机推动了食品机械产业升级和人民生活质量的提高。

让我们先看看熟食品生产的工艺流程：

原料清洗加工（蒸煮烧烤等）冷却包装成品毫无疑问，熟食品加工好后都必须经过冷却才

能包装，传统的冷却方法有室内摊凉自然冷却、强制通风冷却、空调间冷却、冷库冷却等。这些冷却方法不但冷却时间长，周转慢，占地多，而且冷却不均匀，表面和中心温差大，更重要的是影响食品卫生安全。

采用熟食真空预冷机，能避免空气中的细菌沾染到食品上，造成食品的“二次污染”，熟食真空冷却机的优势在于能够快速通过细菌高速繁殖区域（30 -60 ），控制菌量的增加，提高食品卫生安全性，延长质保期。

真空冷却机特点：冷却速度快，冷却周期只需20-30左右分钟，强风预冷需要5小时，冷库需要8小时以上；冷却均匀，品质高。在真空中从熟食品表面到芯部引起水分的蒸发，冷却温度均匀，不会外冷内热；即使冷却前放入真空箱各部分物料的温度不同，真空冷却后，各部分温度均匀，食品色泽好，口感绵密美味，，节省人工、降低成本、延长保质期、防止二次污染、保持色香味，是各大食品加工厂的首选的食品机械。