

## 果蔬真空冷却机-真空预冷机品牌

产品名称	果蔬真空冷却机-真空预冷机品牌
公司名称	诸城市邦厨机械有限公司
价格	17880.00/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

果蔬真空冷却机，真空预冷机品牌真空预冷机的冷却降温效果可以使新鲜的果蔬更好地保鲜，它可以对进行呼吸的新鲜食品能减弱其呼吸作用，果蔬真空冷却机减缓因呼吸而产生食品体内的新陈代谢作用，从而延长食品的保质期，更好地保证产品的品质真空预冷机品牌。

首先当然是快速降温所带来的经济效益相当明显。一旦到了某种蔬菜的收获季节，我们需要把蔬菜在一定时间内全部采收售出或是入库（例如：西兰花是一种营养非常丰富的蔬菜，也是蔬菜中健康指数非常靠前的蔬菜。西兰花能对市场年四季供应不断，主要是采用果蔬保鲜冷库保鲜。根据西兰花的生长季节，而西兰花采收后在自然条件很难储存，如果在20 的条件下储存2天，营养成份开始流失，花蕾变色。为达到市场的供应需求一般都是果蔬保鲜冷库来储存，以便随时可供应市场需求真空预冷机品牌。

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。预冷是指在短时间内的急速降温，根据被冷却物的性质确定预冷时效，通常为数分钟或数小时。真空预冷处理不是简单的降温手段，而是运用了真空的特殊环境实现快速降温的技术真空预冷机品牌。

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真空预冷机品牌。

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真空预冷机品牌。