

1000KG蔬菜真空预冷机 蔬菜专业合作社定制

产品名称	1000KG蔬菜真空预冷机 蔬菜专业合作社定制
公司名称	北极冰制冷设备（东莞）有限公司
价格	82000.00/台
规格参数	真空泵:好凯德 预冷时间:25分钟左右 预冷量:1000KG每次
公司地址	东莞市大岭山镇连平村计岭工业园天马厂房1楼B区
联系电话	0769-81882065 15876487692

产品详情

1000KG蔬菜真空预冷机 蔬菜专业合作社定制

产品信息

1000KG蔬菜真空预冷机的基本原理：

真空冷却的失水一般在3%左右，不会引起果蔬发生萎软、失鲜。由于果蔬组织内外的压力差，组织内的有害气体和热量也随之被抽出，可以推迟果蔬跃变型呼吸高峰的到来。这样，在真空冷却情况下，冷却从组织内部到外表面同时进行，即均匀冷却，这是真空冷却所独有，其它任何冷却方法都是从外表面到组织内部慢慢“渗透”冷却，因而保鲜时间长。 [1]

真空预冷设备是一种冷却加工设备，不是冷藏设备。它的用途只是让果蔬迅速冷却到设定的温度，然后就从设备中将物品取出，或放在空气中，或直接运输，或放入冷库。因果蔬处于休眠状态，其生命力的恢复需要时间过程，这一过程就是保鲜期。

特别注意：真空预冷可以对雨天采收的果蔬表面去水，可以使果蔬表面的小创伤“愈合”减少微生物侵入的机会，目前还没有其它处理方法，只有真空预冷设备所独有！[1]

真空是一种不存在任何物质的空间状态，是一种物理现象。在“真空”中，声音因为没有介质而无法传递，但电磁波的传递却不受真空的影响。事实上，在真空技术里，真空系针对大气而言，一特定空间内部之部份物质被排出，使其压强小于一个标准大气压，则我们通称此空间为真空或真空状态。1真空常用帕斯卡（Pascal）或托尔（Torr）做为压力的单位。目前在自然环境里，只有外太空堪称最接近真空的空间。

在真空科学中，真空的含义是指在给定的空间内低于一个大气压力的气体状态。人们通常把这种稀薄的气体状态称为真空状况。这种特定的真空状态与人类赖以生存的大气在状态相比较，主要有如下几个基本特点：

（1）真空状态下的气体压力低于一个大气压，因此，处于地球表面上的各种真空容器中，必将受到大气压力的作用，其压强差的大小由容器内外的压差值而定。由于作用在地球表面上的一个大气压约为 $101325\text{N/m}^2(\text{Pa})$ ，因此当容器内压力很小时，则容器所承受的大气压力可达到一个大气压。真空（2）真空状态下由于气体稀薄，单位体积内的气体分子数，即气体的分子密度小于大气压力的气体分子密度。因此，分子之间、分子与其他质点（如电子、离子等）之间以及分子与各种表面（如器壁）之间相互碰撞次数相对减少，使气体的分子自由程增大。

1000KG蔬菜真空预冷机方法特点：

真空冷却方法与其它冷却方法相比较，具有如下特点：

保鲜时间长，无须进冷库就可以直接运输，而且中短途运输可以不用保温车；

冷却时间极快，一般只需二十几分钟，而且凡有出气孔的包装均可；

对果蔬原有的感官和品质（色、香、味和营养成分）保持得最好；

能抑制或杀灭细菌及微生物；

具有“薄层干燥效应”——果蔬表面的一些小损伤能得到“医治”愈合或不会继续扩大；

对环境无任何污染；

运行成本低；

可以延长货架期，经真空预冷的叶菜，无须冷藏可以直接进高档次的超市。

另可适用于预冷新鲜食用菌、鲜切花，生鲜肉，米饭，蒸制品、熟食品等。尤其适宜冷却物品延长货架期。

1000KG蔬菜真空预冷机的配置：

真空室横截面为方形，由不锈钢满焊焊接而成，外箱方通钢材加固，持久不变形。

真空泵采用原装进口的世界名牌，其性能稳定，安全可靠。

制冷机组为原装进口压缩机组，风冷却；特点是节能高效，安全环保。

被冷却物品的芯部或表面温度可设定、控制并适时显示；可实时观察并调整。

温度、真空度都是数字显示；可全方位了解物体参数的变化。

容积10m³以下是转门，容积10m³以上是平移门，只要按“启动”按钮，到设定预冷温度就停机，自动充气把门弹开。