

4卡板2吨果蔬鲜花真空预冷机 实力工厂定制

| | |
|------|--|
| 产品名称 | 4卡板2吨果蔬鲜花真空预冷机 实力工厂定制 |
| 公司名称 | 北极冰制冷设备（东莞）有限公司 |
| 价格 | 88000.00/台 |
| 规格参数 | 极限真空度:600pa 开门方式:液压翻转门 预冷量:2000KG/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

4卡板2吨果蔬鲜花真空预冷机 实力工厂定制

产品信息

4卡板2吨果蔬鲜花真空预冷机生鲜果蔬的保鲜机理及真空预冷基本原理：

生鲜果蔬采收以后影响保鲜的因素主要有温度、湿度、环境气体、机械损伤等，这些主要因素没控制好会引起果蔬的失重、失鲜、颜色和光泽消退，严重影响产品耐贮性和抗病性。

温度：采收后的生鲜果蔬带有大量田间热、和旺盛的呼吸热。在一定的温度范围内，温度每升高10 呼吸强度就增加1~1.5倍甚至更高。呼吸强度越大，物质消耗也就越大，贮藏寿命也就缩短。在30 ~60 范围内，真菌、细菌和各种微生物活动和繁衍最旺盛，快速的降温能抑制或减缓生鲜果蔬呼吸等生理活动，抑制真菌等微生物繁衍。

湿度：轻微的干燥或较湿润更可抑制呼吸作用，湿度低即干燥，会增加蒸腾。

环境气体：大气中，一般含20.9% O₂、78% N₂、0.03% CO₂，以及其它一些微量气体。降低贮藏环境中

的O₂浓度，可以抑制果蔬的呼吸作用乃至使其处于休眠状态，还可以杀灭部分微生物或抑制其活动。抑制果蔬乙烯的合成，并抑制已有乙烯对果蔬的影响。生鲜果蔬早熟和衰老主要由乙烯气体引起。

机械损伤：有了机械损伤的果蔬，呼吸强度会急剧增加，称为伤呼吸。此外，机械损伤伤口除了会增加蒸腾，尤其很容易受微生物侵染而引起变质腐烂。

由上可见，生鲜果蔬采收后，要有尽量长的保鲜期，就必需尽早迅速去除田间热、抑制呼吸热，存放在适当的温度、湿度、气体环境下，减弱呼吸强度和蒸腾作用，抑制或杀灭微生物，去除乙烯、乙醇（导致发酵腐败）、乙醛（导致老化发酵）等有害气体。

真空预冷保鲜技术与设备是专为防止生鲜果蔬在采后冷藏运输过程中鲜度和品质的下降而设计的。其基本原理是将采后的果蔬等放置在真空处理槽内，迅速抽出空气与水蒸气，随着处理槽内的压力不断下降，果蔬会因快速的水分蒸发带走本身热量而迅速均匀的冷却，一般经真空处理，可在20分钟左右快速均匀地降至0度左右的最适贮运低温，同时，配合其他综合保鲜措施，有效地保持鲜度、降低腐烂、延长保鲜期和货架寿命。

4卡板2吨果蔬鲜花真空预冷机真空预冷机特点

(1). 冷却速度快：20-30分钟即可达到目标温度。

(2).

冷却均匀：物体表面自由水蒸发带走自身热量和蔬菜缝隙的温度达到冷却，实现从内到外均匀降温。

(3). 干净卫生：真空环境下，可杀菌或抑制细菌繁殖，防止交叉污染。

(4). 薄层干燥效应：有保护保鲜物表皮损伤或抑制扩大等独特功效。

(5). 不受包装限制：只要包装有气孔，即可均匀冷却物品。

(6). 保鲜度高：可保有食物原有色、香、味，延长货架期。

(7). 自动化程度高：可通过压力传感器控制制冷系统和真空系统压力，方便调节真空预冷机的真空度，并且可远程操控，便于监控

设备运行和快速解决设备故障。

(8). 高度精准：配备精密式数显温度、湿度控制器，精确控制真空度及湿度。

(9). 安全稳定：电气部分采用著名品牌产品，保证机器工作稳定寿命长久，操作安全。

4卡板2吨果蔬鲜花真空预冷机

欢迎到工厂考察参观！！！！！！