

ARCTICE大型车载双槽果蔬真空预冷机

产品名称	ARCTICE大型车载双槽果蔬真空预冷机
公司名称	北极冰制冷设备（东莞）有限公司
价格	89600.00/台
规格参数	真空泵:好凯德 极限真空度:600pa 预冷时间:25分钟左右
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

ARCTICE大型车载双槽果蔬真空预冷机

产品信息

ARCTICE大型车载双槽果蔬真空预冷机果蔬真空预冷机的速冷原理：

东莞北极冰AR-2P-8p果蔬真空预冷机，单次可处理4000KG，可放于平板汽车上，可以按不同的农场、蔬菜基地进行移动式灵活使用，能在15-25分钟内，去除采收后的水果、蔬菜、鲜花、蘑菇等的“田间热量”。

蔬菜水果真空预冷设备是为防止果蔬鲜度和品质下降，利用真空降低沸点的原理设计，当果蔬放置在真空状态的箱槽内，在真空状态下让水分迅速达到蒸腾界点，并在气化蒸腾过程中去除果蔬内在的潜热，从而达到安全迅捷降温冷却的效果。

ARCTICE大型车载双槽果蔬真空预冷机与非真空预冷的区别：

- 1、保持果蔬原有良好的形态和品质（色、香、味和营养成分），市场价格高，有利销售。
- 2、冷却时间极快，一般只需20-30分钟，并且适用于带透气孔的包装，去除蔬果花卉田间热量，降温可以达到中心部分，如用冷藏库冷却则需10-12小时，而冷库的由外到内渗透式冷却方式容易造成果蔬作物

表面损伤，表面温度与中心温度也不能同步降温。

4、去除的水份仅占重2-3%，故重量不减，且处理的时间短，不会产生局部干枯变形。3、真空预冷过程中能有效抑制杀灭果残留的细菌、微生物，对产品无任何污染；具有“薄层干燥效应”果蔬表面的一些小损伤能得到“ ”愈合或不会继续扩大；冷却均匀、迅速、清洁、无污染。

5、即使在雨中收获的果蔬，表面的水份也能在真空状态下被排除，胡萝卜等水洗过的蔬菜同样可排除表面的水份。

6、与未预冷的果蔬相比，果蔬鲜度能有效持续，所以贮藏期得以延长，而且在长途冷链配运输中品质都能得到保障。

7、经真空预冷的产品，无须冷藏就直接进档次的超市，具有广阔商业前景。

东莞北极冰真空预冷机的商业价值：

1、降温速度快：果蔬从常温冷却到0 左右仅需20-30分钟。

2、冷却均匀：冷却时果蔬中心与表面的温度差很小。

3、品质保障：冷却后的果蔬，其营养成分未受到损失。

4、卫生清洁：因预冷的果蔬处于真空能够环境,而真空环境可杀菌或拟制细菌的繁殖。

5、失水率小：真空预冷可通过对真空度的控制，对果蔬的失水率影响极小，可控制在2-3%以内，而普通冷却失水率在10%以上。

6、不受包装的限制：用纸箱、塑料袋等包装的果蔬,其真空冷却速度与未包装的果蔬并无差异。

7、与未预冷的果蔬相比，更适用于远距离的外贸出口和目前国内城市兴起的超市洁净菜、无污染无公害蔬菜、山野菜、鲜花及食用菌等的保鲜处理，具有广阔的前景。

ARCTICE大型车载双槽果蔬真空预冷机东莞北极冰真空预冷设备构造简述：

真空预冷设备主要由真空箱槽、真空系统、制冷系统、控制系统组成。

制冷系统为水气捕捉器提供冷量，使真空箱槽中果蔬蒸发出来的热量在水气捕捉器的冷却盘管上冷凝，冷凝水通过自动排水器排出，而不被吸入真空泵，影响泵的抽气性能。