

# 通道式熟食快速冷却机

产品名称	通道式熟食快速冷却机
公司名称	山东金钻锆食品机械有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市舜王街道舜德路1905号
联系电话	18615587680

## 产品详情

熟食品生产都必须经过冷却，冷却的速度和质量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，传统冷却方式冷却时间长，内外温差大，而且易造成食品的“二次污染”和细菌超标。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降温的方式，从而达到冷却的目的。

熟食真空快速冷却机的特点：1. 冷却速度快：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30分钟。而传统冷库需6小时以上。2. 冷却均匀：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。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。传统冷却的方式易造成“二次污染”4. 码放要求低：产品形状，大小和堆码方式不会影响冷却效果。5. 延长食品的保存期和营养价值以及食品风味：传统冷却方式冷却时间长（自然冷却需10小时以上，冷库冷却需6小时以上）易造成细菌滋长，影响食品色泽和品质和风味。真空快速冷却可在20-30分钟冷却至常温，然后冷冻保存，大大延长食品保质期，营养价值及风味。

主要适用范围：炒熟蔬菜类：叶菜、茎菜、花菜、菌菇菜等；蒸煮熟食品：如卤制品（鸡、鸭等）、熟肉、贡丸、馒头、包子、豆制品等；快餐类：如各类炒菜（荤菜、素菜类）、米饭、各类调理菜等；主食类：米饭、面条、馒头、玉米、饺子、寿司、蜜饯等油炸类：油炸食品、炸丸子等；烘焙类：月饼、蛋糕、面包等；馅料类：月饼馅、汤圆馅、调理食品等。