

车载果蔬真空预冷机

产品名称	车载果蔬真空预冷机
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

新鲜蔬菜、水果、花卉等现代农业、园艺产品采摘后很容易变质、变黄、腐烂而失去原生态水份，市场商业价值大幅降低。

真空预冷保鲜技术可保持鲜菜、鲜果等鲜活农作物在田间采摘、冷藏、运输、销售过程中保持原生态、新鲜、质感。其基本工作原理是将采摘后的蔬果、花卉等放置在真空预冷槽内，在真空低压状态下，将水份从物体表面蒸发出来，与制冷系统蒸发出来的冷量进行循环冷热交换，从而达到物体循环均匀冷却。

物体真空处理，可在30分钟左右快速均匀地逐渐降至4 ~ 0 的最适贮运低温，可有效保持新鲜度、降低腐烂、延长保鲜期。

智能化系统：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。

果蔬真空预冷机保鲜技术特点

冷却速度快：只需20-30分钟即可达到所需的冷藏低温，而普通冷库则需要10-12小时，甚至更长时间。真空预冷机可在采摘后最早时间消除蔬菜、水果及鲜花的田间热。

冷却均匀：真空预冷机可将保鲜物体迅速冷却，从表到里几乎同时达到所需低温，可使真空室内物体的温度达到均匀。传统冷藏过程中外冷内热，中心温度难以快速下降，导致物体呼吸热量，新鲜度下降、温度不均匀等现象。

经真空保鲜处理的果蔬表面青滢，可有效地控制湿度，不会出现冷藏中的表面轻度失水现象，且有抑制开花、防止切口变黄、抑制菜体弯曲等独特效果。

经保鲜处理的果蔬新鲜、颜色清晰、干净卫生、味感鲜美、贮藏长久、销售价高。

雨天采收的果蔬或用水清洗过的果蔬同样可以迅速处理，避免了果蔬内热现象，还可除去表面水分，利于保鲜。

可以配合气调处理，实现高品质保鲜。具有薄层干燥效应，可以对果蔬表层的一些小损伤进行修复功能。

果蔬真空预冷机使用范围

适用于生鲜蔬菜、水果、花卉类：叶菜类、秋葵、辣椒、胡萝卜、圣女果、西兰花、韭菜、茼蒿、四季豆、食用菌、鲜切花、甜玉米、草莓、杨梅、山野菜、各类鲜花等新鲜果蔬。