

诸城邦厨机械公司 小型水果真空预冷机

产品名称	诸城邦厨机械公司 小型水果真空预冷机
公司名称	山东邦厨机械科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市高新园中疃村西217省道北侧
联系电话	15689165066

产品详情

真空预冷技术

真空预冷技术就是在低压环境下，使食品的一部分水分蒸发带走蒸发潜热，从而使食品的剩余部分温度降低。采收后的生鲜蔬果带有大量田间热、又有旺盛的呼吸热。通常在一定的温度范围内，每升高10呼吸强度就会增加1~1.5倍甚至更高。呼吸强度越大，物质消耗也就越大、贮藏寿命也就越短。

采收后的生鲜果蔬的生理变化的影响因素主要有温度、湿度、环境气体、包装和机械损伤等，这些因素会引起重量“流失”、体形萎缩、颜色、光泽消退...。一般而言，果蔬采收后的呼吸形态分为两种：是跃变型的，非跃变型的，前者跃变型在成熟时呼吸强度达到峰值，此时果实的风味品质最佳，然后呼吸强度下降，果实随之衰老(乙烯会促使跃变型果实的呼吸高峰提前到来，促使提前成熟、衰老)，比如苹果、香蕉、桃子、芒果等等就是这一类的。以浆果类为例，新鲜的黑莓、蓝莓和草莓，都是非常容易腐烂的作物，小型水果真空预冷机定价，他们都需要在收获后立即进行预冷，防止质量迅速下降。在较高温环境下，会在四小时内变软并腐烂。如果对他们进行预冷处理，小型水果真空预冷机厂家，保质期可以延长到十天，甚至更长。小型水果真空预冷机

真空预冷机产品性能

真空预冷机产品性能介绍：避免了环境对食品的二次污染。真空冷却完成后对箱体复压进气，其空气是经过过滤的气体，充入冷却箱内的气体不含尘埃悬浮物，可避免空气中细菌、悬浮物等对食品的二次污染。

真空预冷机可根据用户使用场地定制为分体机，整体机，开门方式可选用平移式，手动，小型水果真空

预冷机，液压上翻门。

真空预冷机产品概述：将出炉的高温熟食品置于真空箱内，在真空状态下通过食品水分快速蒸发吸热，从而达到快速冷却的效果，这种快速的冷却方式可避开食品微生物繁殖的60 至30 区间温度。小型水果真空预冷机

真空预冷机依靠低压下，水沸点低蒸发热量高的特性设计而成，其主要特点如下：

1. 冷却速度快：20-30分钟即可达到所需的冷藏温度。
2. 冷却均匀：产品表面自由水汽化带走自身热量达到冷却目的，小型水果真空预冷机价格，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：有防止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. 安全稳定：电气部分采用知名品牌产品，保证机器工作稳定寿命长久，操作安全。

小型水果真空预冷机

诸城邦厨机械公司-小型水果真空预冷机由山东邦厨机械科技有限公司提供。诸城邦厨机械公司-小型水果真空预冷机是山东邦厨机械科技有限公司（www.51bcjx.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：王聪。