

快速肉制品真空预冷机参数 诸城邦厨机械有限公司

产品名称	快速肉制品真空预冷机参数 诸城邦厨机械有限公司
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

真空预冷机

真空预冷机：高度精准：配备精密式数显温度、湿度控制器，控制真空度及湿度。安全稳定：电气部分采用品牌产品，保证机器工作稳定寿命长久，操作安全。真空预冷技术就是在低压环境下，肉制品真空预冷机参数，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。？

真空预冷机冷却方式可以选取，无菌肉制品真空预冷机参数，风冷，水冷，蒸发冷。可根据使用需要定制喷雾加湿系统（大颗果蔬等），水预冷系统，快速肉制品真空预冷机参数，自动输送系统。真空预冷机真空槽（果蔬接触面）可根据需求选用Q235B碳钢刷食品级油漆，小型肉制品真空预冷机参数，SUS304不锈钢。

肉制品真空预冷机参数

真空预冷机技术

真空预冷机特点：真空预冷机不是冷藏设备，而是冷却加工设备，是产品放入储藏室前或放上货架前的降温设备。降温后的产品生理变化减缓，可延长产品的储存期或货架期。

真空预冷机是运用真空预冷技术，利用真空泵抽取真空槽内空气和水蒸气以降低真空箱体内部气压的冷却加工设备。

真空预冷机产品整机采用304不锈钢制作而成，全钢真空槽高强度抗压箱体。确保真空杀菌功能做到。肉制品真空预冷机参数

真空快速预冷机实际上是熟食真空快速预冷机，它适合于卤肉、卤制品高温米饭、熟食、汤料（需防飞溅技术）、中草药煎剂等带有水分的物质快速冷却。米饭真空快速预冷机将蒸煮出锅的高温米饭、菜肴以不锈钢托盘盛装并放置在托盘架上推入真空速冷机真空箱体，经过10-30分钟即将其芯体温度降至目标设定温度，然后进入锁鲜、配送流程。米饭真空快速预冷机使得大型中央厨房加工、生产快餐/便当可以规模化作业。肉制品真空预冷机参数

快速肉制品真空预冷机参数-诸城邦厨机械有限公司由山东邦厨机械科技有限公司提供。山东邦厨机械科技有限公司（www.51bcjx.com）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！