

快速水果真空预冷机 诸城邦厨机械有限公司

产品名称	快速水果真空预冷机 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

真空预冷机产品性能

真空预冷机产品性能介绍：

绿色食品：有效地避免了食品降温过程在60 ~ 30 所产生的细菌繁殖，延长食品保鲜期，可使熟食品避免添加防腐剂，成为真正的绿色食品。延长食品的保存期，营养价值，口感风味。

冷却速度快：食品从100 冷却到常温仅需10~25分钟，冷却到10 以下需25分钟左右，快速水果真空预冷机价格，具有极高的生产效率，强风预冷需要5小时，冷库需要10小时以上。快速水果真空预冷机

真空预冷机的技术原理

真空预冷是在真空条件下，使水迅速在真空处理室内以较低的温度蒸发，在此过程中，消耗较多热量，在没有外界热源的情况下，在真空室内产生了制冷效果。真空预冷技术原理简单，降温速度快，广泛应用于农产品保鲜、运输与储存等。真空预冷中，预冷是指在短时间内的急速降温，根据被冷却物的性质确定预冷时效，通常为数分钟或数小时。真空预冷处理不是简单的降温手段，而是运用了真空的特殊环境实现快速降温的技术。快速水果真空预冷机

在一个标准大气压下，水的沸点是100 ，蒸发热为 2256KJ/kg；当压力下降到610 帕时，水的沸点是0 ，蒸发热为2500KJ/kg。随着气压的降低，水的沸点降低

，而蒸发单位质量的水所消耗的热量增加。真空预冷就是在真空条件下，使水迅速在真空处理室内以较低的温度蒸发，在此过程中，快速水果真空预冷机，消耗较多热量，在没有外界热源的情况下，在真空室内产生了制冷效果。真空预冷技术原理简单，降温速度快，广泛应用于农产品保鲜、运输与储存等。

设备占地面积小，由于其运行时不产生任何污染物，故可以直接装置在熟食品的生产线现场，安全卫生；操作方便，运行可靠。设定好相应数据后，关好真空箱门，按一定按钮便可自动完成整个冷却过程，并报警示意开门，取出食品；能耗省，运行费用低。以KMS-100型为例，机组功率为4Kw，每次冷却装载量100Kg，快速水果真空预冷机厂家，暂以每15min完成一次计，快速水果真空预冷机用途，即每小时完成400Kg产量，仅用掉近4Kw电耗；价格便宜，其造价仅约为进口机组的1/3左右。快速水果真空预冷机

快速水果真空预冷机-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)实力雄厚，信誉可靠，在山东潍坊的机械加工等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领邦厨机械和您携手步入辉煌，共创美好未来！