

DZ-500型真空包装机/双工作室真空包装机

产品名称	DZ-500型真空包装机/双工作室真空包装机
公司名称	诸城市志诚机械有限公司
价格	13500.00/台
规格参数	种类:真空包装机 品牌:ZC 型号:ZCDZ
公司地址	中国 山东 诸城市 山东诸城舜王街道宋戈庄村
联系电话	86 0536 6460188 15065670888

产品详情

种类	真空包装机	品牌	ZC
型号	ZCDZ	功率	380 (kw)
包装速度	300 (件/h)	外形尺寸	690*500 (mm)
适用范围	茶餐厅设备、面包房设备、咖啡店设备、饮品店设备、中餐店设备、西餐店设备、酒厂设备、调料加工厂设备、果蔬加工厂设备、冷冻食品厂设备、肉制品加工厂设备、休闲食品厂设备	营销	新品

真空包装机能够自动抽出包装袋内的空气，达到预定真空度后完成封口工序。亦可再充入氮气或其它混合气体，然后完成封口工序。真空包装机常被用于食品行业，因为经过真空包装以后，食品能够抗氧化，达到长期保存的目的。

什么是真空包装？

真空，这一术语译自拉丁文vacuo，其意义是虚无。其实真空应理解为气体较稀薄的空间。在指定的空间内，低于一个大气压力的气体状态统称为真空。真空状态下气体稀薄程度称为真空度（degree of vacuum），通常用压力值表示。因此真空包装实际上不是完全真空的，采用真空包装技术包装的食品容器内的真空度通常在600-1333pa。所以，又将真空包装称为减压包装或排气包装。真空包装技术起源于20世纪40年代。1950年，聚酯、聚乙烯塑料薄膜成功地用于真空包装，此后，真空包装便得到迅速发展。我国的真空包装技术是在上世纪80年代初期发展起来的，而真空充气包装技术在上世纪90年代初期开始少量使

用，随着小包装的推广及超市的发展，其适用范围越来越广泛，有些将逐步替代硬包装，前景非常看好。

真空包装的特点如下：

- 1、排除了包装容器中的部分空气（氧气），能有效地防止食品腐败变质。
- 2、采用阻隔性（气密性）优良的包装材料及严格的密封技术和要求，能有效防止包装内容物质的交换，即可避免食品减重、失味，又可防止二次污染。
- 3、真空包装容器内部气体已排除，加速了热量的传导，这即可提高热杀菌效率，也避免了加热杀菌时，由于气体的膨胀而使包装容器破裂。在食品行业，真空包装应用非常普遍，各种熟制品如鸡腿、火腿、香肠、烤鱼片、牛肉干等；腌制品如各种酱菜以及豆制品、果脯等各种各样需要保鲜的食品越来越多地采用真空包装。经过真空包装的食品保鲜期长，大大延长食品的保质期。

真空包装的特点如下：

- 1、排除了包装容器中的部分空气（氧气），能有效地防止食品腐败变质。
- 2、采用阻隔性（气密性）优良的包装材料及严格的密封技术和要求，能有效防止包装内容物质的交换，即可避免食品减重、失味，又可防止二次污染。
- 3、真空包装容器内部气体已排除，加速了热量的传导，这即可提高热杀菌效率，也避免了加热杀菌时，由于气体的膨胀而使包装容器破裂。

在食品行业，真空包装应用非常普遍，各种熟制品如鸡腿、火腿、香肠、烤鱼片、牛肉干等；腌制品如各种酱菜以及豆制品、果脯等各种各样需要保鲜的食品越来越多地采用真空包装。经过真空包装的食品保鲜期长，大大延长食品的保质期。