

大型熟食真空预冷机报价 诸城邦厨机械有限公司

产品名称	大型熟食真空预冷机报价 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

果蔬真空冷却优势

果蔬真空冷却优势：1、提高果蔬保鲜期（2到5倍）及其品质。如对茼蒿真空冷却30分钟可使其保鲜期从3-5天提高至14天；对蘑菇冷却还能减少多酚氧化酶引起的酶褐变，提高其外观品质。2、降温速度快。3、降温均匀（食品中心温度与表面温度同时降温，大型熟食真空预冷机功能，整体温降均匀性好）。4、堆码要求低（真空冷却对果蔬码放要求低）。5、占地小，有利于产品周转。6、运行费用低。大型熟食真空预冷机

真空预冷机

真空预冷机应用领域：主要用于生鲜蔬菜、水果、鲜切花、鲜肉及水产品等如全部叶菜类、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、杨梅等。一般经真空处理，大型熟食真空预冷机报价，可在30分钟左右快速均匀地降至0度左右的适贮运低温，同时，配合其他综合保鲜措施，有效地保持鲜度、降低腐烂、延长保鲜期和货架寿命。

真空预冷机延长果蔬的贮藏期和货架期。真空预冷后的果蔬保鲜期延长，大型熟食真空预冷机参数，使果蔬物流方式多样化，果蔬基地可以根据市场供需调配蔬菜运输计划，大限度的延长果蔬货架期。

真空预冷机保持果蔬品质：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、抑制菜体弯曲等效果。大型熟食真空预冷机

专家在保鲜方面，将真空预冷技术和其他技术相结合，如花卉果蔬的真空预冷与气调包装相结合的保鲜贮藏，试验表明配合气调包装可进一步延长保质期。

但就真空预冷技术的研究而言，还存在许多问题。多数研究都倾向于应用，大型熟食真空预冷机，忽视了对真空冷却机理的基础研究。对于温度和压力准确控制、湿度和物品重量变化规律、复压的准确时间等研究有待完善。优化真空预冷机的运行管理，设计出符合冷却物品的真空预冷设备需建立在机理的透彻研究，并结合模拟实验。大型熟食真空预冷机

大型熟食真空预冷机报价-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）是山东 潍坊 机械加工的企业，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在邦厨机械领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创邦厨机械更加美好的未来。