

科美斯果蔬真空预冷机保鲜技术性能

- ★ 新鲜蔬菜、水果、花卉等现代农业、园艺产品采摘后很容易变质、变黄、腐烂而失去原生态水份，市场商业价值大幅降低。
- ★ 真空预冷保鲜技术可保持鲜菜、鲜果等鲜活农作物在田间采摘、冷藏、运输、销售过程中保持原生态、新鲜、质感。其基本工作原理是将采摘后的蔬果、花卉等放置在真空预冷槽内，在真空低压状态下，将水份从物体表面蒸发出来，与制冷系统蒸发出来的冷量进行循环冷热交换，从而达到物体循环均匀冷却。
- ★ 物体真空处理，可在 30 分钟左右快速均匀地逐渐降至 4℃~0℃ 的最适贮运低温，可有效保持新鲜度、降低腐烂、延长保鲜期。
- ★ 智能化系统：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。

科美斯果蔬真空预冷机保鲜技术特点

- ★ 冷却速度快：只需 20-30 分钟即可达到所需的冷藏低温，而普通冷库却则需要 10-12 小时，甚至更长时间。真空预冷机可在采摘后最早时间消除蔬菜、水果及鲜花的田间热。
- ★ 冷却均匀：真空预冷机可将保鲜物体迅速冷却，从表到里几乎同时达到所需低温，可使真空室内物体的温度达到均匀。传统冷藏过程中外冷内热，中心温度难以快速下降，导致物体呼吸热量，新鲜度下降、温度不均匀等现象。
- ★ 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、抑制菜体弯曲等独特效果。
- ★ 经保鲜处理的果蔬新鲜、颜色清晰、干净卫生、味感鲜美、贮藏长久、销售价高。
- ★ 雨天采收的果蔬或用水清洗过的果蔬同样可以迅速处理，避免了果蔬内热现象，还可除去表面水分，利于保鲜。
- ★ 可以配合气调处理，实现高品质保鲜。具有薄层干燥效应，可以对果蔬表层的一些小损伤进行修复功能。

科美斯果蔬真空预冷机定制选项

- ★ 真空预冷机真空槽：Q235B 碳钢材质，喷食品级油漆，SUS304 不锈钢。
- ★ 核心部件真空泵：德国普旭，莱宝，里其乐，国产品牌等
- ★ 制冷压缩机：德国比泽尔、美国艾默生、富士豪、汉中等。
- ★ 真空预冷机：分体机、整体机、车载机。
- ★ 开门方式：手动式、自动平移式、液压上翻式、液压上升式。
- ★ 冷却方式：风冷，水冷，蒸发冷。
- ★ 特殊定制：喷雾加湿系统（适用大颗果蔬等）、水预冷系统、自动输送系统。

科美斯果蔬真空预冷机使用范围

- ★ 适用于生鲜蔬菜、水果、花卉类：叶菜类、秋葵、辣椒、胡萝卜、圣女果、西兰花、韭菜、莴苣、四季豆、食用菌、鲜切花、甜玉米、草莓、杨梅、山野菜、各类鲜花等新鲜果蔬。

- ★ 电源制式：标准电压为 3P~50HZ~380V，可根据全球用户要求制造电制为 3P~60HZ~200V/220V/400/440V 等非标型。
- ★ 运行工况：环境温度-5℃~39℃，蒸发温度-15℃，冷凝温度 70℃。
- ★ 现场所需数据超出参数范围，科美斯专业研发团队私人定制。