

VACUUM COOLING



COOLAK

Yarnikan Saleh CoolAk .Co . Ltd

www.Ynsaleh.ir

021-40660788-90



خنک کننده تحت خلاء (vacuum cooling) یک فناوری پیش خنک کننده بسیار سریع برای اغلب سبزیجات ، گیاهان برگدار ، قارچ ، گل شاخه بریده ، کمپوست ، چمن طبیعی رول شده ، غذاهای پخته شده و محصولات نانوایی می باشد .

در این روش دمای محصول پس از برداشت در کمتر از ۲۰ دقیقه به ۲°C کاهش می یابد. این موضوع باعث کاهش نرخ تعرق و تنفس محصولات می شود و در نتیجه کیفیت و نیمه عمر محصول افزایش می یابد.

همچنین در این روش رطوبت باقیمانده روی پوست محصول در هنگام خنک شدن از بین می رود، و از چگالش روی برگ ها و به وجود آمدن قارچ جلوگیری می کند.

این روش به تولید کننده کمک می کند محصول تازه و سالم با بهترین کیفیت به دست مصرف کننده نهایی برسد.



ویژگی ها:

قابلیت تطبیق با جغرافیای محل استفاده

حفاظت و فرایند تمام اتوماتیک

یکنواختی دما تا مغز محصول

پایش دمای دیجیتال محصول

مشخصات CoolAk CAV2P

W:1400-L:2600-H:2400	ابعاد محفظه
W:2200-L:5700-H:2700	ابعاد کلی
8500 kg	وزن
1000 kg	ظرفیت
35-1 °C	محدوده دمایی
380V/50HZ/3P	ولتاژ
0.5torr	فشارنهایی
R404a	مبرد
32Kw	توان کلی



COOLAK

VACUUM COOLING

Yarnikan Saleh CoolAk .Co . Ltd

www.Ynsaleh.ir

021-40660788-90

۰۹۱۲۸۱۱۷۱۰۳

