

讴歌科技，绿色制冷



ALLCOLD[®]

深圳市讴科制冷设备有限公司
广东讴科冷链科技有限公司

地址：东莞市企石镇下截村联兴工业园

电话：0769-86662236

传真：0769-86662448

邮箱：info@allcoldtec.com

网址：www.allcold.cn



微信公众号

深圳市讴科制冷设备有限公司
广东讴科冷链科技有限公司



我们的合作伙伴

我们追求行业领先，为客户创造价值，提供最优性价比产品和及时优质的售后服务



公司简介

深圳市返科制冷设备有限公司（广东返科冷链科技有限公司）是由在国际真空技术，农业和食品保鲜制冷技术上有超过80年经验的美国STI集团下SEMCOLD公司合作经营，致力于保鲜冷链关键技术研发与应用，集定制化设计、研发、生产制造及全程技术服务为一体的综合性高科技企业，

返科公司吸取国外先进的真空技术，食品保鲜处理方法和低温度管理技术和成熟经验，视国内实际情况，为熟食、果蔬、食用菌、鲜花领域的客户提供从车间/田间到消费者的全链条解决方案和专业设备。主要产品有果蔬保鲜真空预冷机，食品真空快速冷却机，真空冻干机，全系列制冰设备（片冰机，块冰机，管冰机等），全系列保鲜，速冻冷库等，产品现已出口到欧美等40多个国家和地区。

返科公司不断加强多年来所培育的独家技术，还致力于达到更省能源和低公害的目标。融合了『技术开发』、『客户提案』、『维修服务』三项能力，成为深受客户喜爱的企业，不仅如此，保护地球环境一直以来都是返科公司的目标。

鲜食真空冷却机

FRESHFOOD PRE-COOLING MACHINE

鲜食真空冷却机



应用领域：

[肉类]，[快餐]，[中央厨房]，[冷藏膳食]，
[烘焙]，[水产]，[果蔬]，[热调理食品]
等行业快速预冷，安全控菌的保鲜解决方案

“食物”提供中最重要的一点就是“安全”。食品的危害的主要原因是由于微生物引起的。为了确保食物的安全、卫生性，防止污染和抑制细菌滋生是不可缺少的步骤。讴歌真空冷却机使用控菌快速预冷方式，对食物的温度进行管理，是目前作为实现温度管理中最有效的控制方法。对于从事食品加工行业的企业来说，采用这种食物温度管理中不可缺少的冷却（预冷）工艺技术，是对应现今时代的要求，是重视追求更高水平的食品安全及美味的表现。

什么是真空冷却：

将食物放入洁净的真空室内，将真空室抽真空，利用产品本身游离水分的气化热，使食物在短时间内快速均匀冷却的一种冷却方式。



为什么需要真空冷却：



- 1、为了提高食物的安全卫生，防止食物中毒，让食物在短时间内通过高温细菌繁殖活跃的50°C-20°C温度带，直到低温抑制细菌的繁殖。
- 2、为了提高食物的口感：食物在加热烹饪后，短时间速冷，能够保持食物的鲜美且真空复压时能让食物更入味，食物加热后长时间的自然冷却会使食物色泽，味道产生变化，且更容易变质。



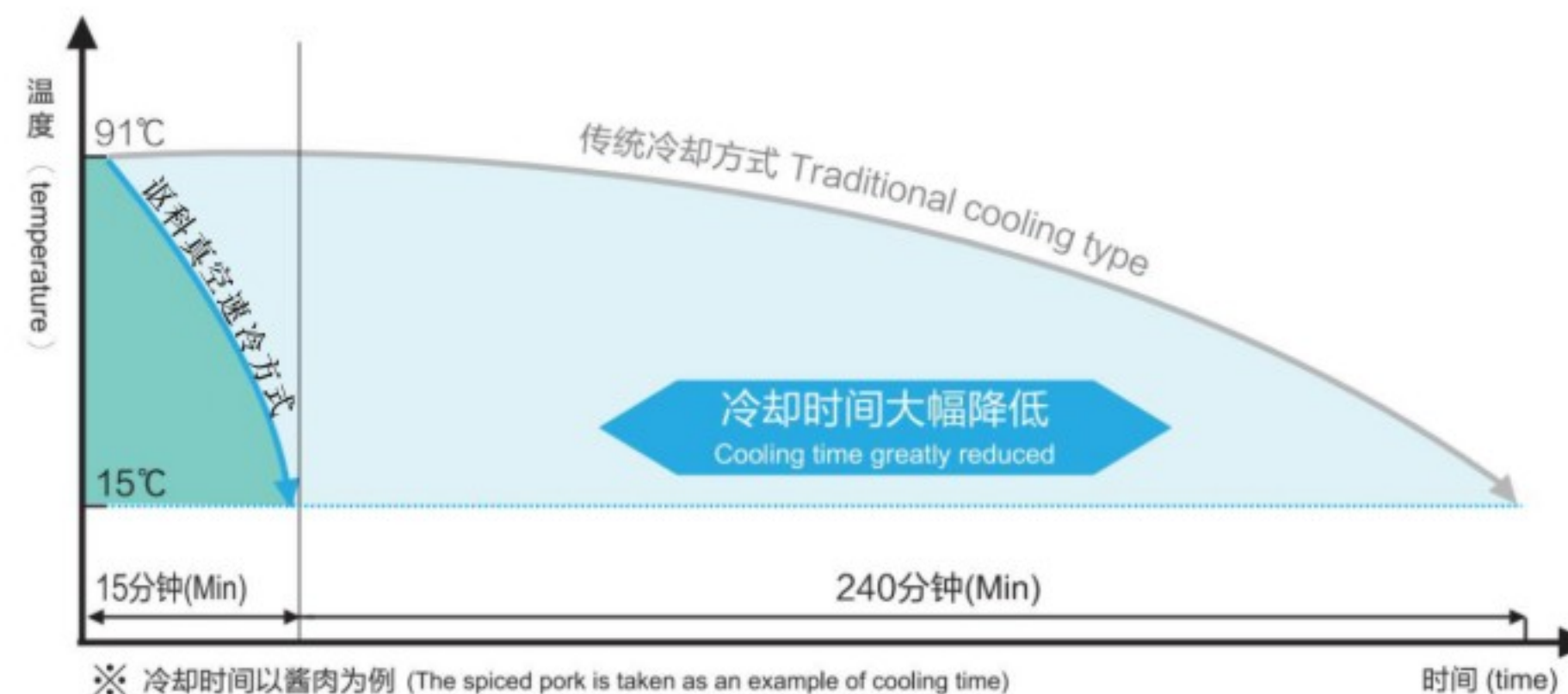
产品优势



鲜食真空冷却机

快速降温

设备降温速度快，8-15分钟降至常温，20-30分钟降至10度以下。
迅科真空冷却机大幅提升效率



迅科真空冷却机相比传统摊凉风吹冷却方式极大的节省了时间，最短冷却时间可缩短为1/16，高效率的冷却方式促进产量的倍增。缩短人工等待时间，提升效率。

01 快速降温

设备降温速度快，
8-15分钟降到常温
20-30分钟降到10度

02 运行稳定

采用国际优质配件，
符合国际安全标准，
CE等国际认证。

03 安全控菌

真空环境，双门冷热分
隔，回气过滤，彻底杜
绝细菌二次污染

04 高效功能

徐冷徐压，冷却产品
种类增多，抑制粘稠
产品飞溅。

05 节能降耗

相比冷库节省空间，
人工，水，电，气。
节能减排。

06 品质保证

急速跳过高温细菌衍生
期，品质，色泽，口感
保证，延长保鲜期

运行稳定

迅科真空冷却机采用国际领先品牌优质配件，符合国际安全标准。

品质保证：

迅科真空冷却机全部采用品牌进口零
部件，专业的技术团队，以高效的性
能，严谨的制作工艺和质量控制，为
设备稳定运行提供保证。

工艺保证：

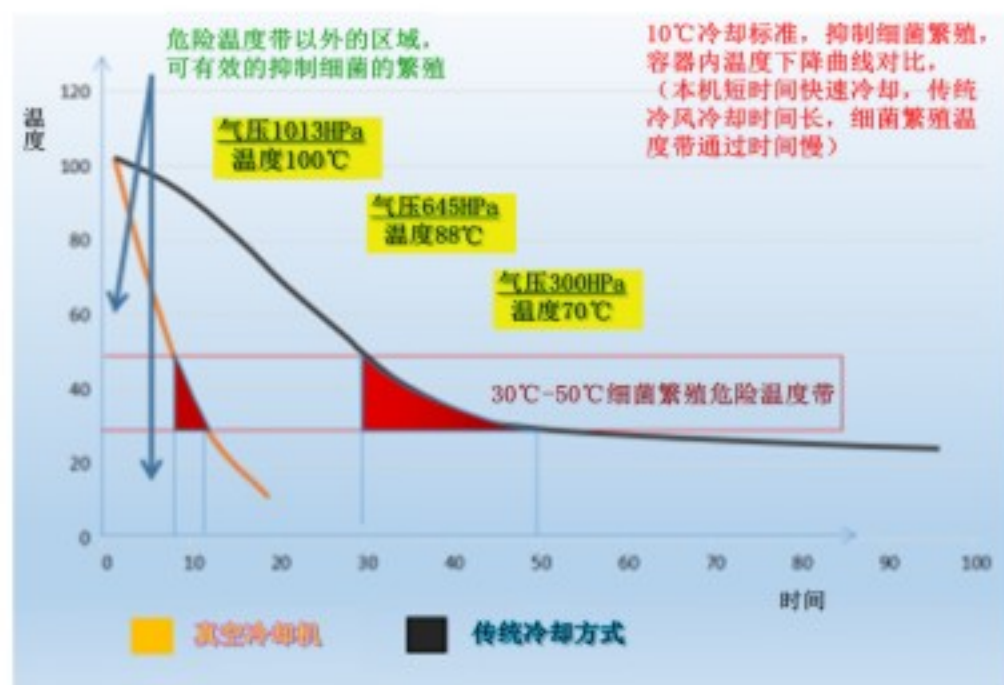
设备整体采用食品级不锈钢材质，
环保卫生，设备边角弧形设计，顶
部遮露板设计，方便清洗，无卫生
死角。



安全控菌

真空环境，无交叉污染，双开门设计冷热分区，复压回气过滤，彻底杜绝产品二次污染，灭杀细菌。10℃冷却标准，抑制细菌繁殖，容器内温度下降曲线对比。

(本机短时间快速冷却，传统冷风冷却时间长，细菌繁殖温度带通过时间慢)



杜绝细菌二次污染，保证产品品质：

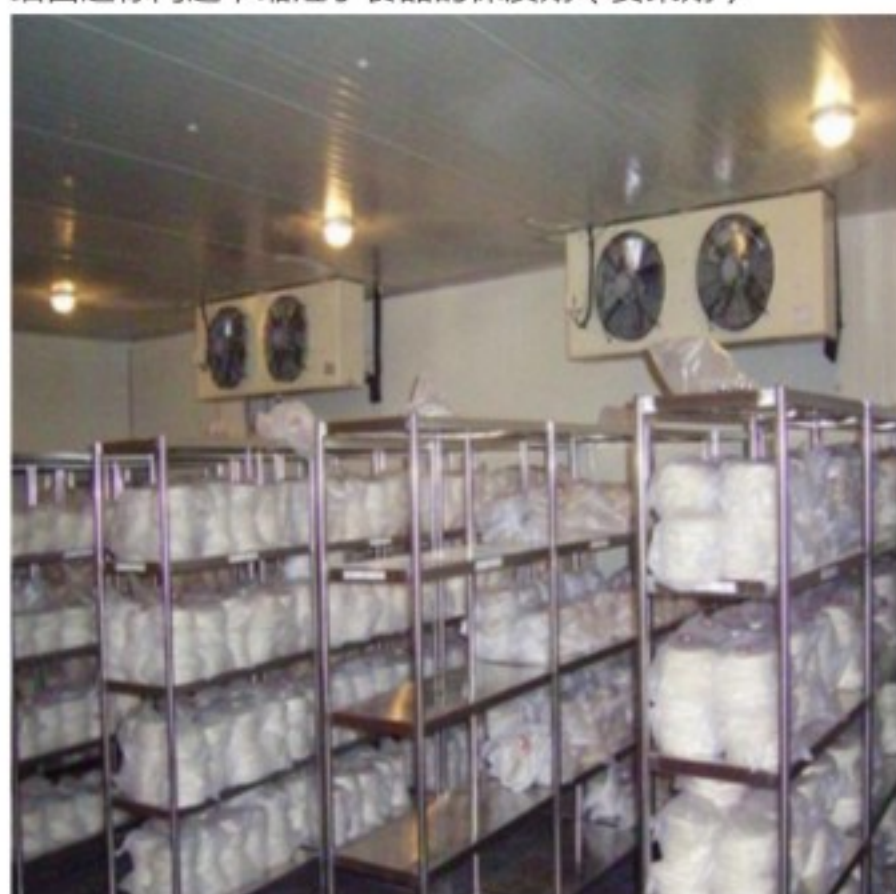
返科真空冷却机使食品快速跳过高温细菌衍生温度区，且冷却过程在真空环境下，无交叉污染，双门热区进，冷区（无菌车间）出，出成品安全卫生，从而让产品成为真空的“绿色食品”。



▲ 返科真空冷却贯通门设计，冷热分区。

过去工业化熟食生产的冷却环节，大多采用的方式为摊凉（风扇吹）和冷库速冷（强风吹）。

传统的冷却方式问题在于，冷却速冻慢，食品表里温差大，冷却过程及冷却后极易出现细菌及尘埃覆于表面，造成微生物超标。食品生产过程中，60-20度为高温细菌的衍生温度区，其生物发酵和细菌衍生极快，使食品产生细菌超标问题，缩短了食品的保质期（货架期）



▲ 冷库冷却，冷却速度慢，极易产生大量细菌。

管路自动杀菌功能：

真空冷却机工作前，首先一键开启管路杀菌功能，使用高温蒸汽对管道内进行高温



复压过滤功能：

复压空气入口处有卫生级空气滤芯，可以有效的防止在真空冷却结束后，注入空气时对食物造成的二次污染。



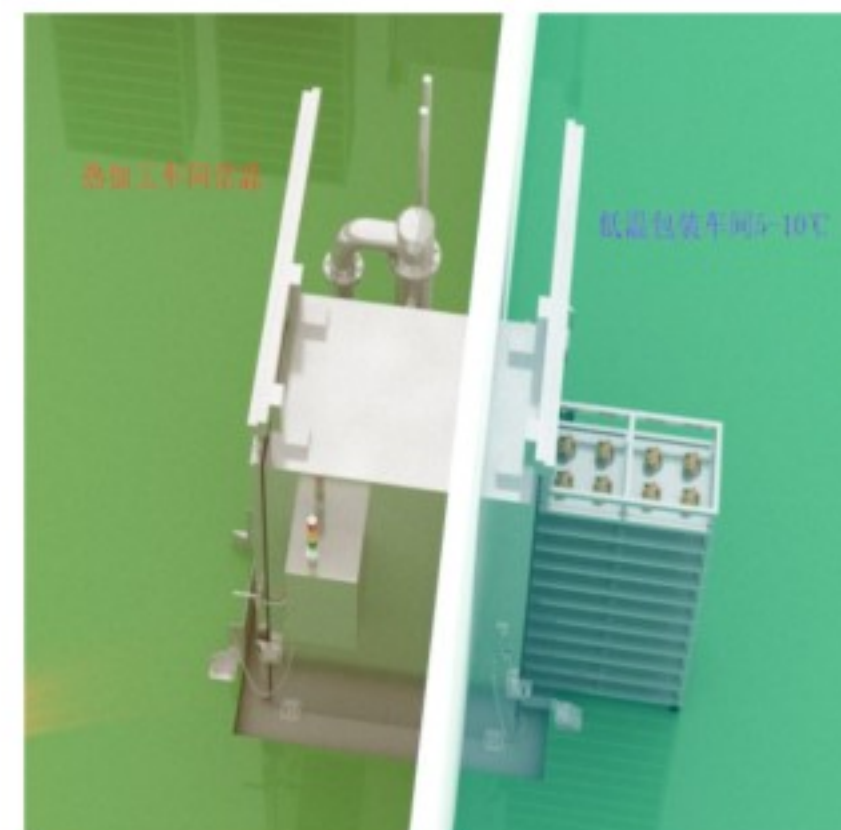
遮凝板设计：

防止从食材蒸发出的水蒸气二次污染



贯通门设计，冷热分区：

食品热加工室与包装室分开，不产生交叉污染，预防未冷却物于冷却物混在一起。



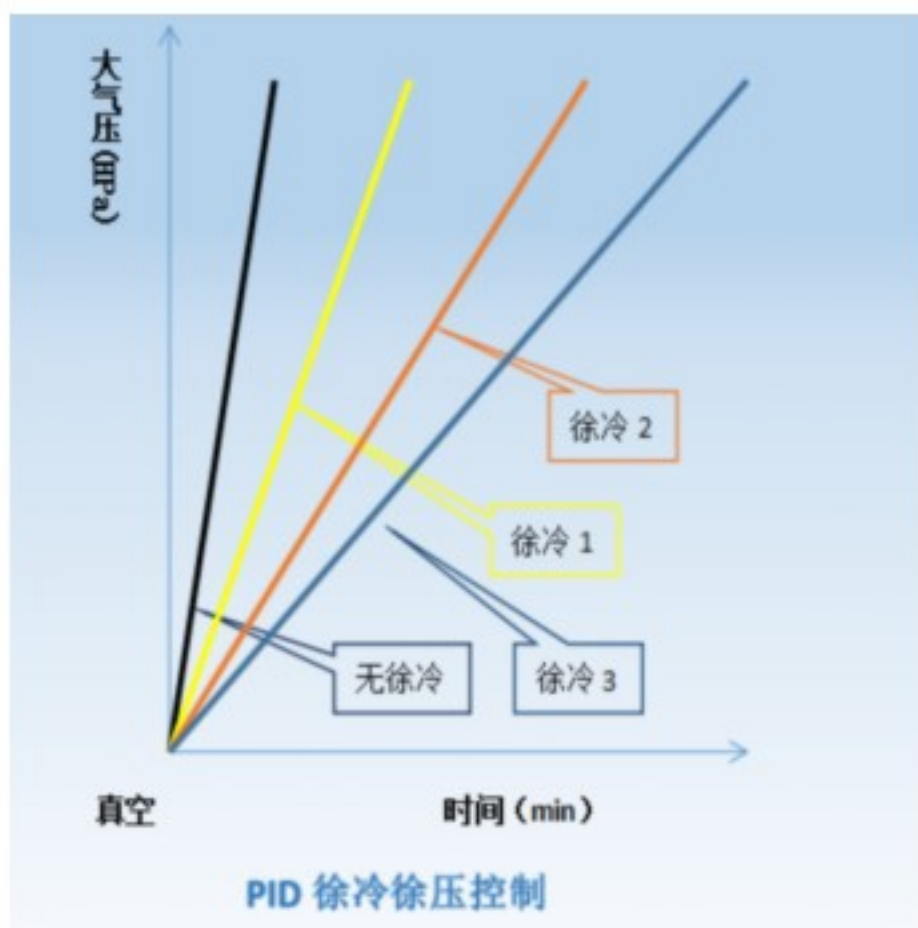
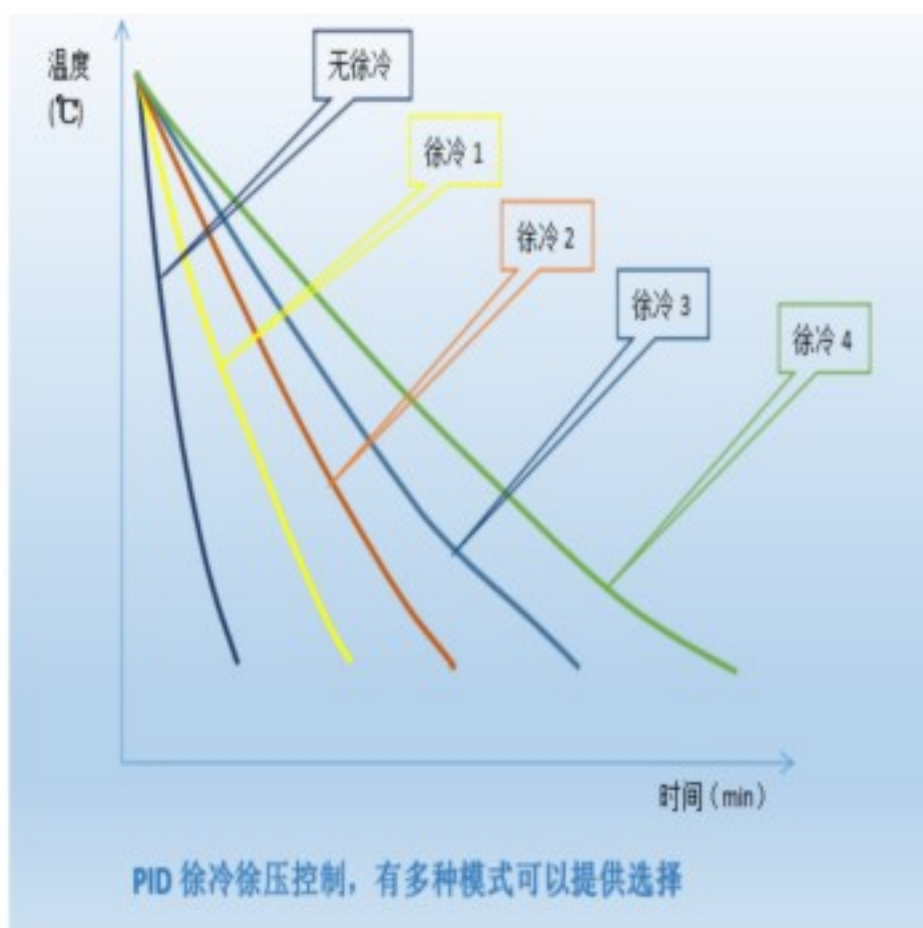
高效功能

返科真空冷却机搭配徐冷徐压功能，比起无徐冷功能设备，能够冷却的食物种类增多了，有效的抑制了汤汁类食物冷却时的飞溅现象。

徐冷徐压效果：

- 酱汁类冷却 → 抑制飞溅
- 熟食冷却 → 提升口味（真空浸渍效果）
- 油炸食品冷却 → 抑制油炸外衣的脱落
- 米饭类冷却 → 保持米饭的松软，减轻返生。

降低了多品种食物降温不均现象



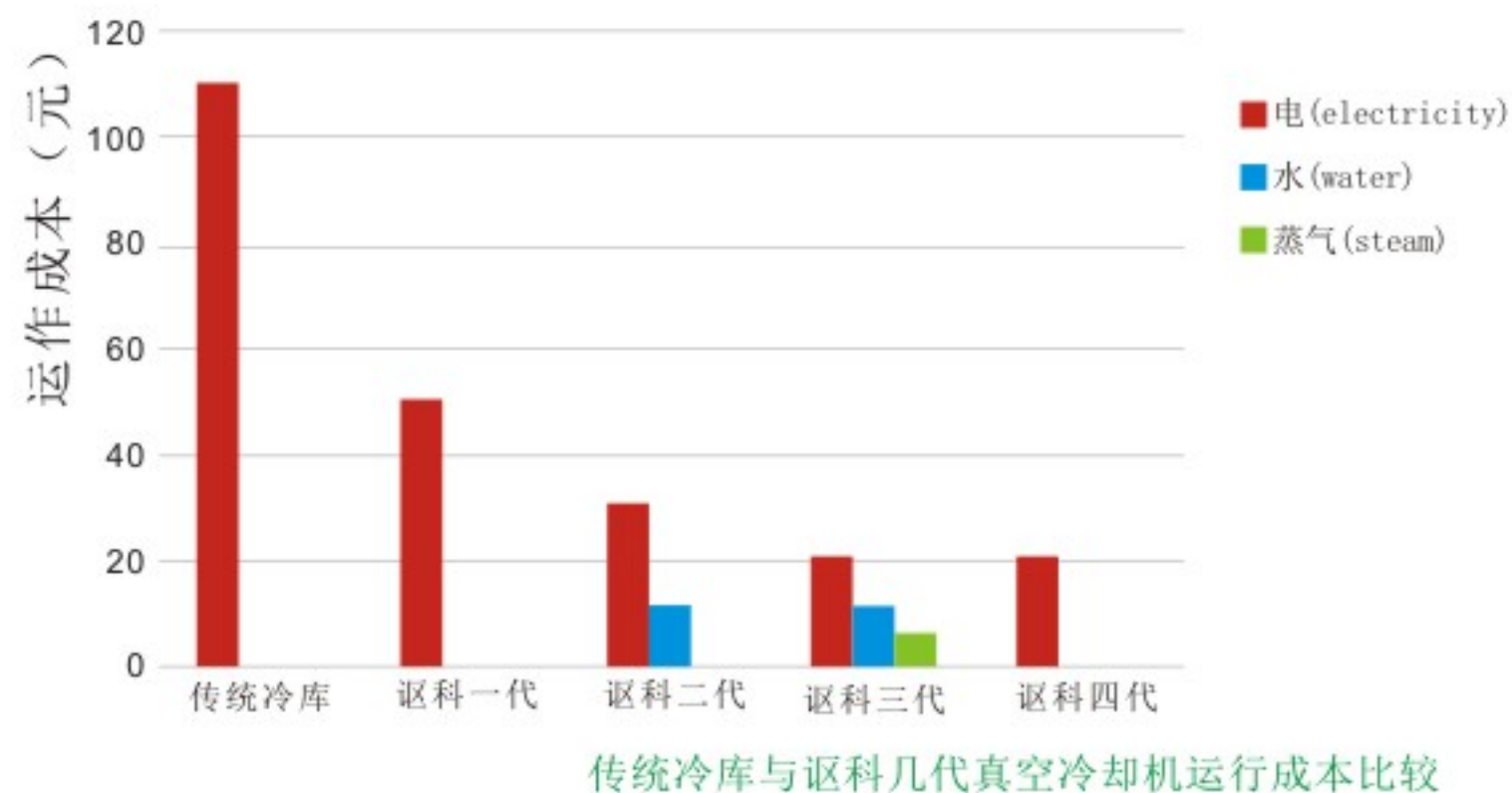
徐冷徐压	家常炒菜	米饭	烧烤油炸类	蒸煮类	肉制品类	汤汁类
冷却物品案例						

节能降耗

返科真空冷却机，节省空间，节电，节水，节汽，响应国家节能减排号召。

返科真空冷却机节能优势：

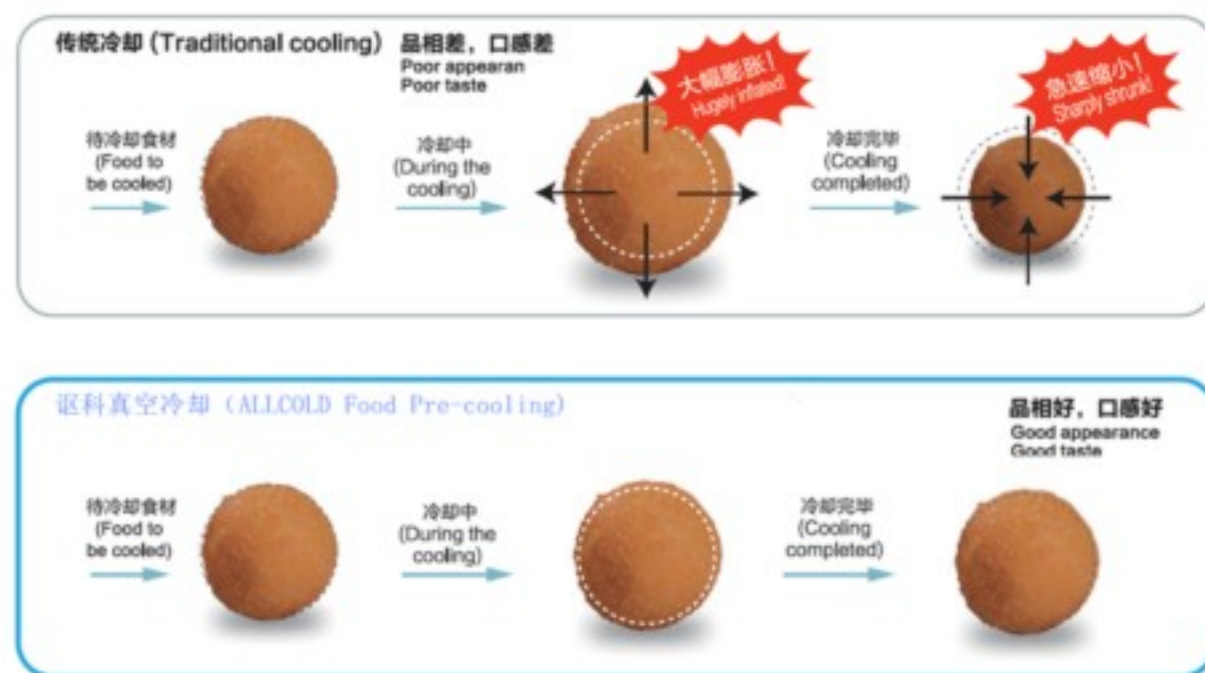
返科真空冷却机比冷库节能90%，最新款真空冷却机运转过程中无需供水，无需蒸汽，质保3年。



品质保证

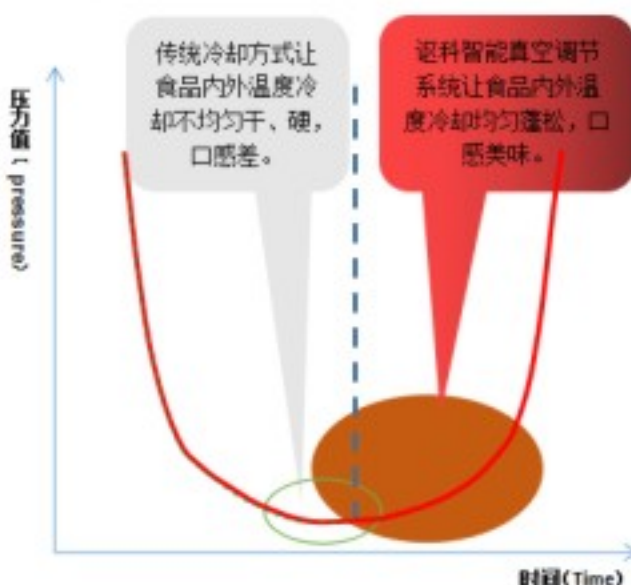
急速跳过细菌衍生期，品质，色泽，口感保证，延长保鲜期。

保证食品品质：



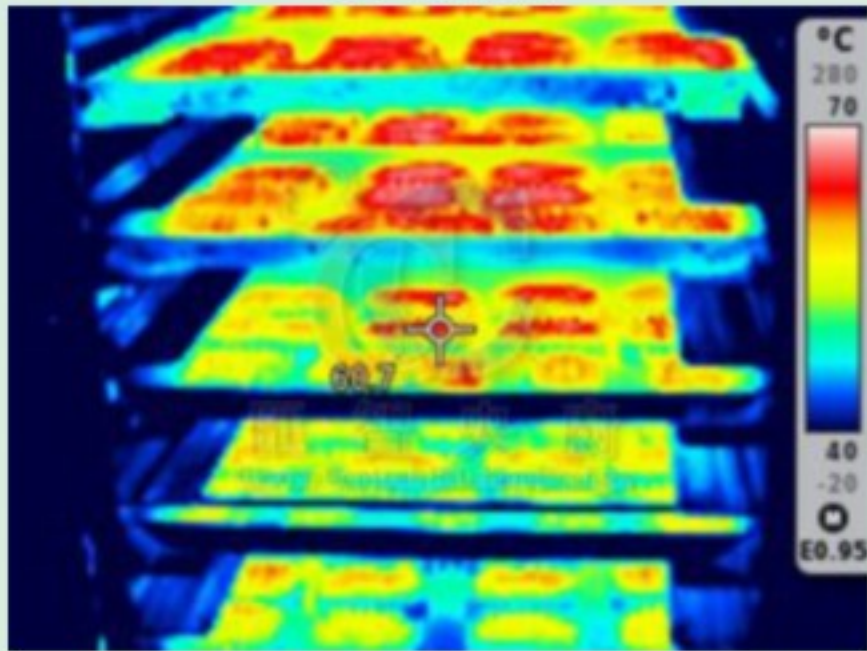
返科真空冷却智能调节系统：

返科智能调节系统在冷却过程中，保证产品表面与中心温度一致，品相佳，口味佳。

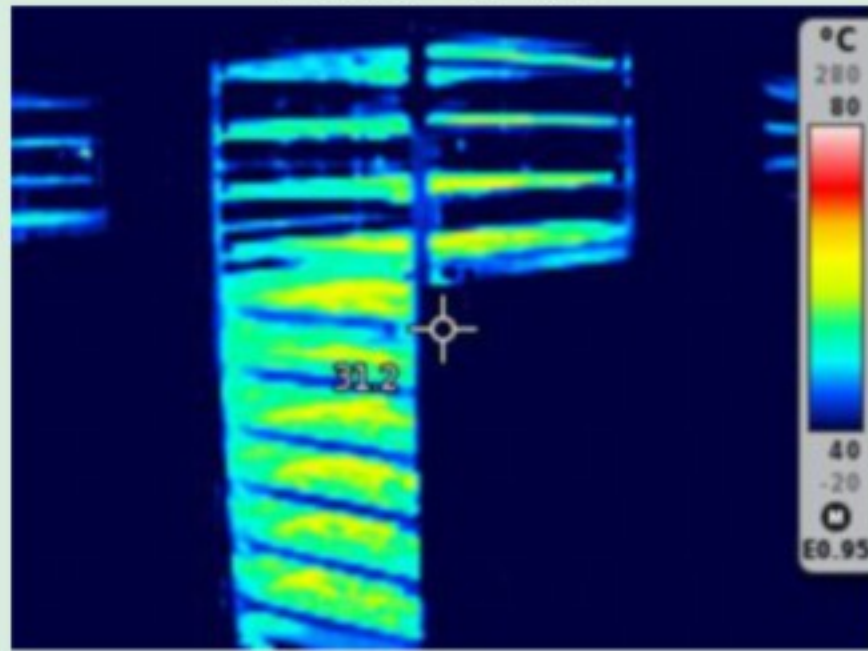


用德国热影像仪拍摄记录

真空冷却前

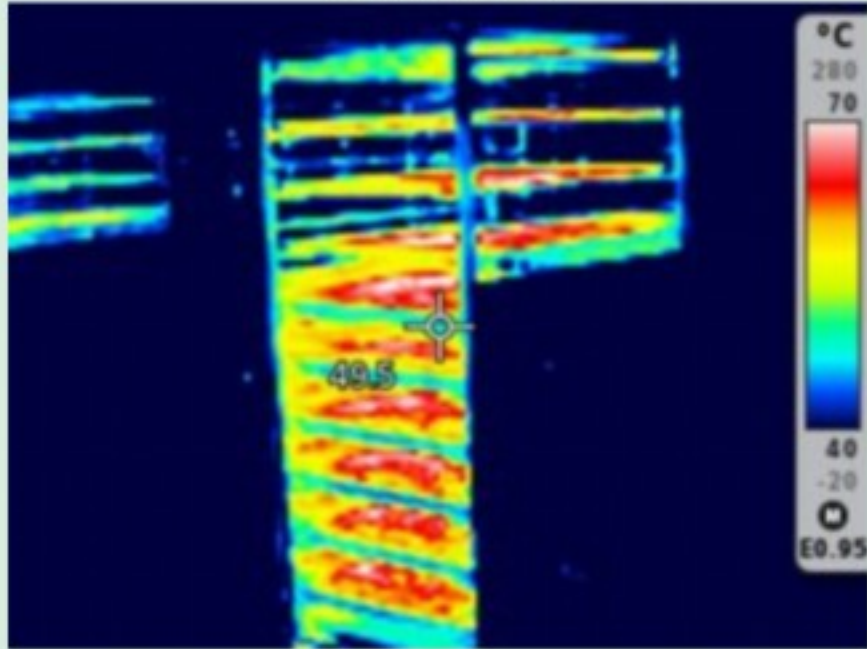


返科真空冷却后

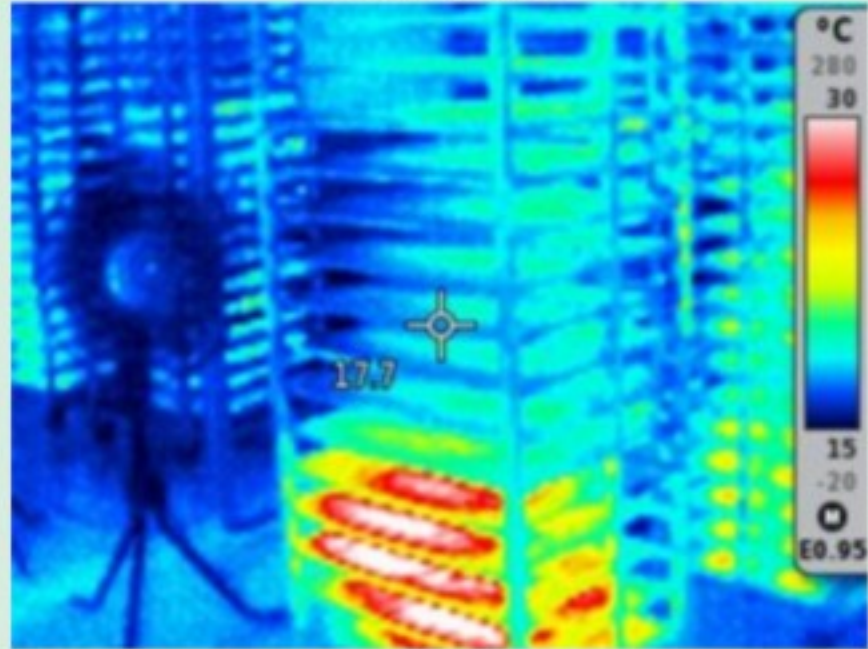


面包真空冷却各层温度佳，无表里温差大问题，面包发霉率降低18%。可以马上包装。

吹凉冷却前

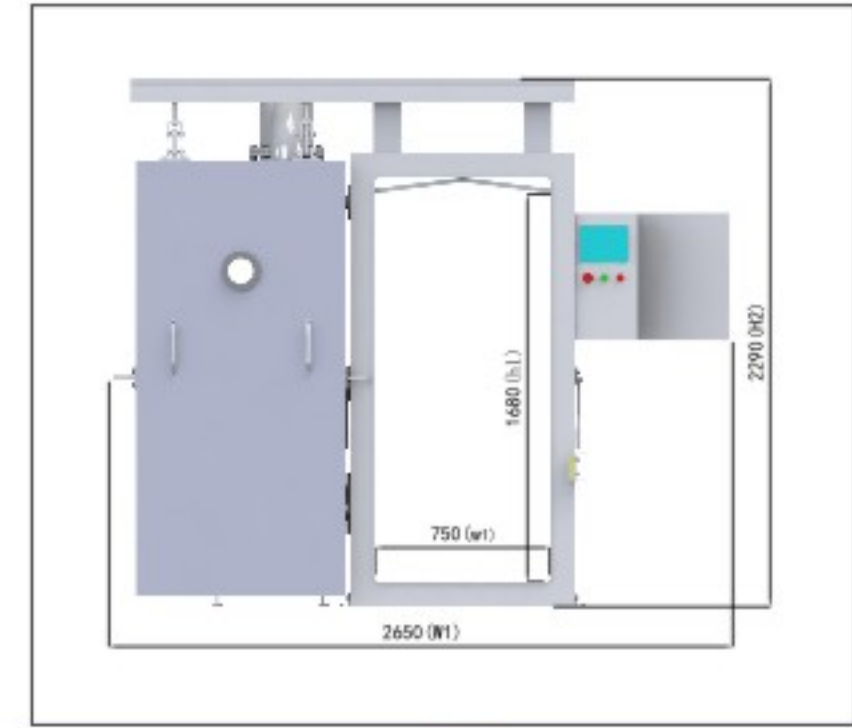


吹凉冷却后



面包风吹冷却，同一台车的品质与温度不一，无法马上包装，包装会有断层产生，占地面积大，时间长。

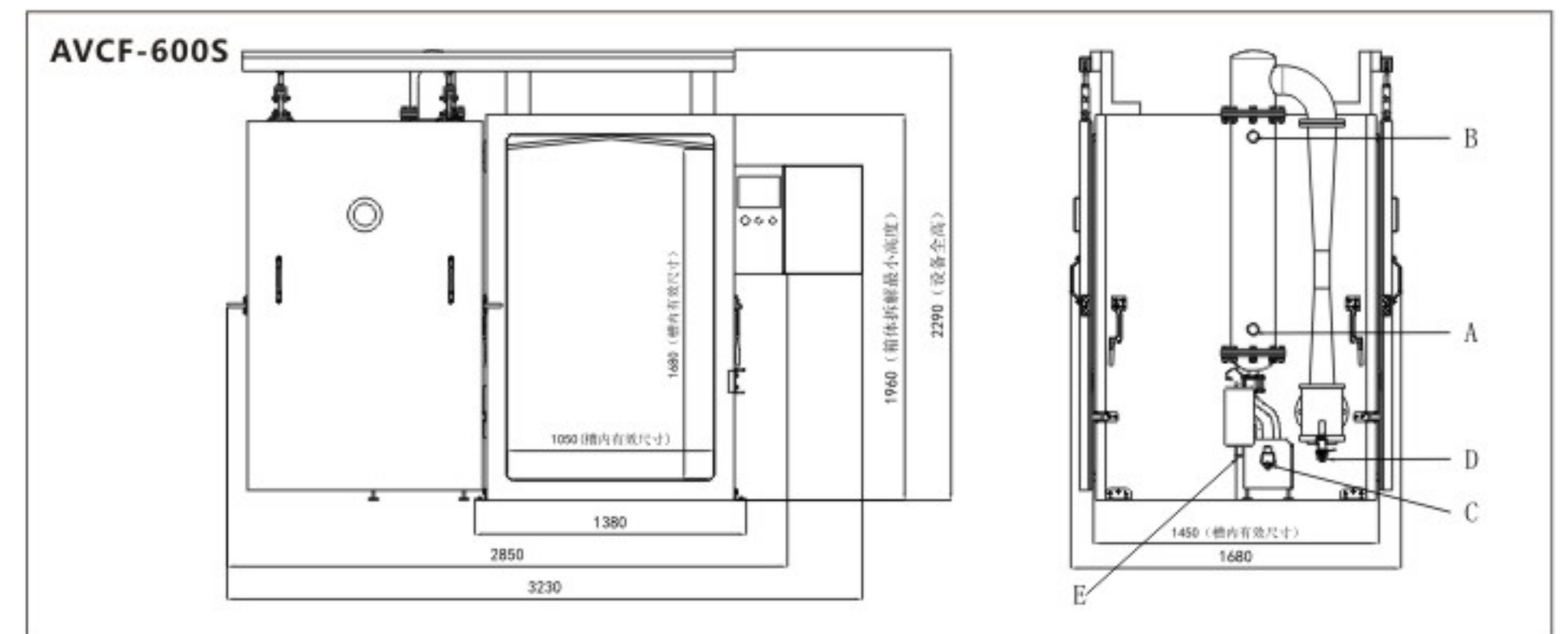
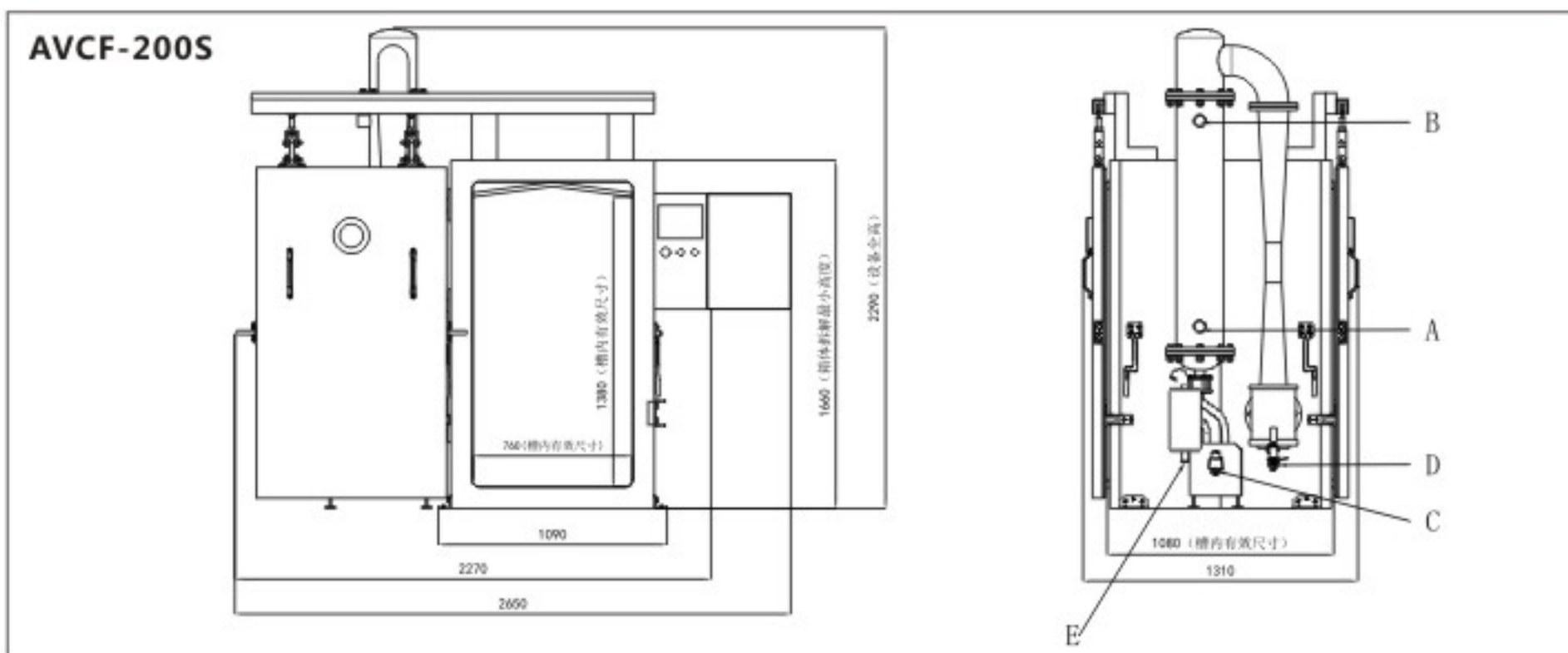
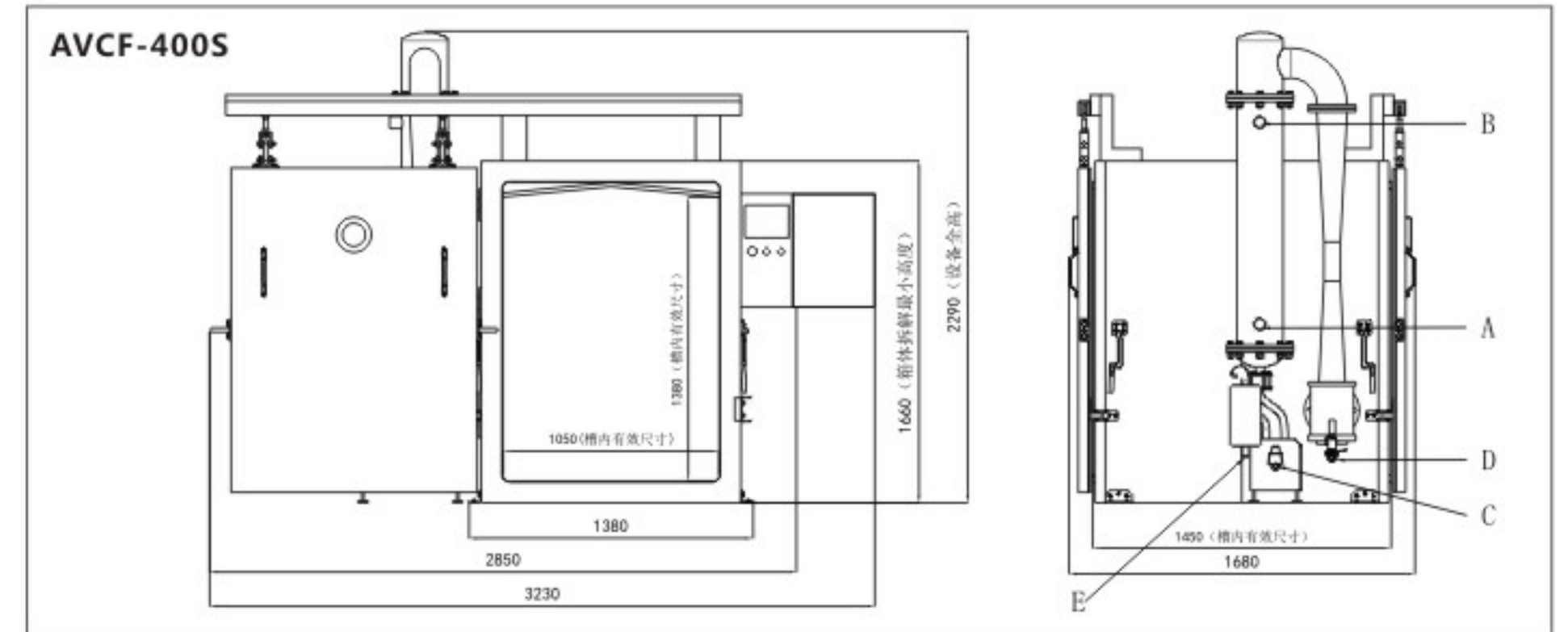
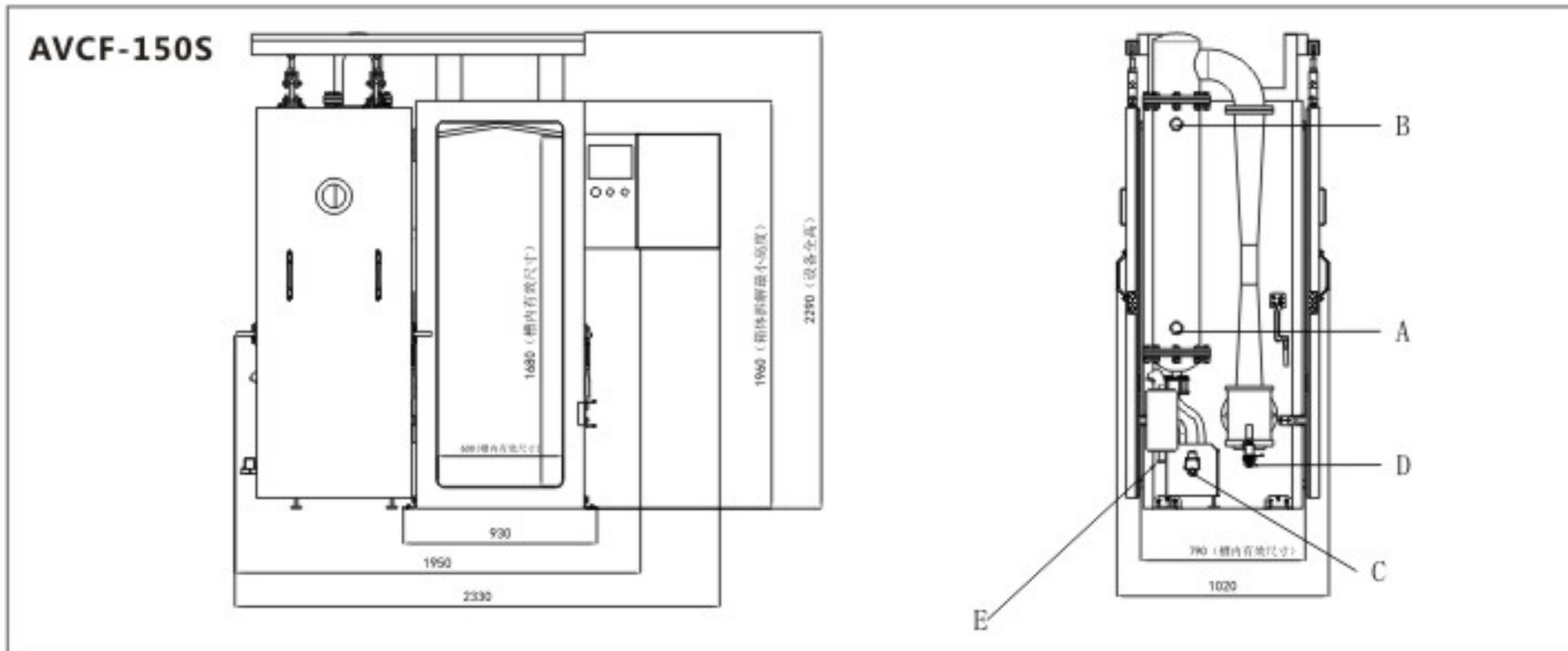
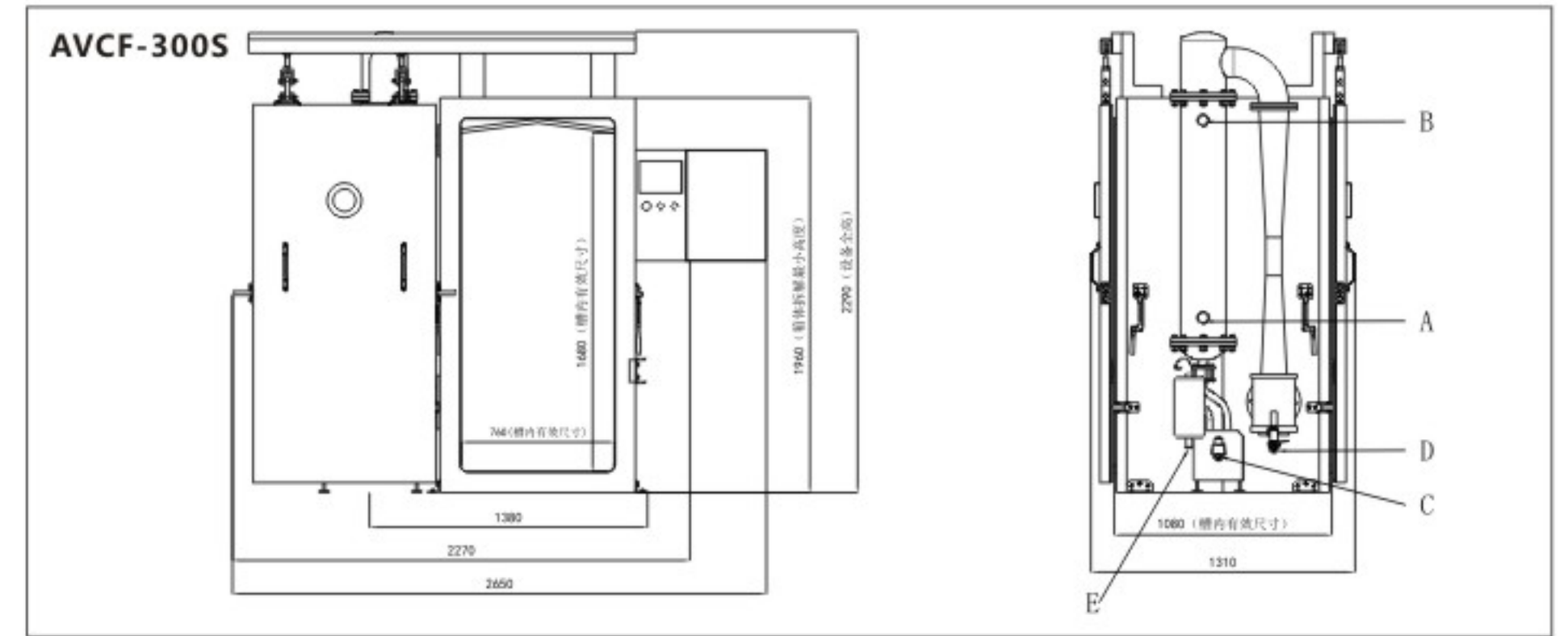
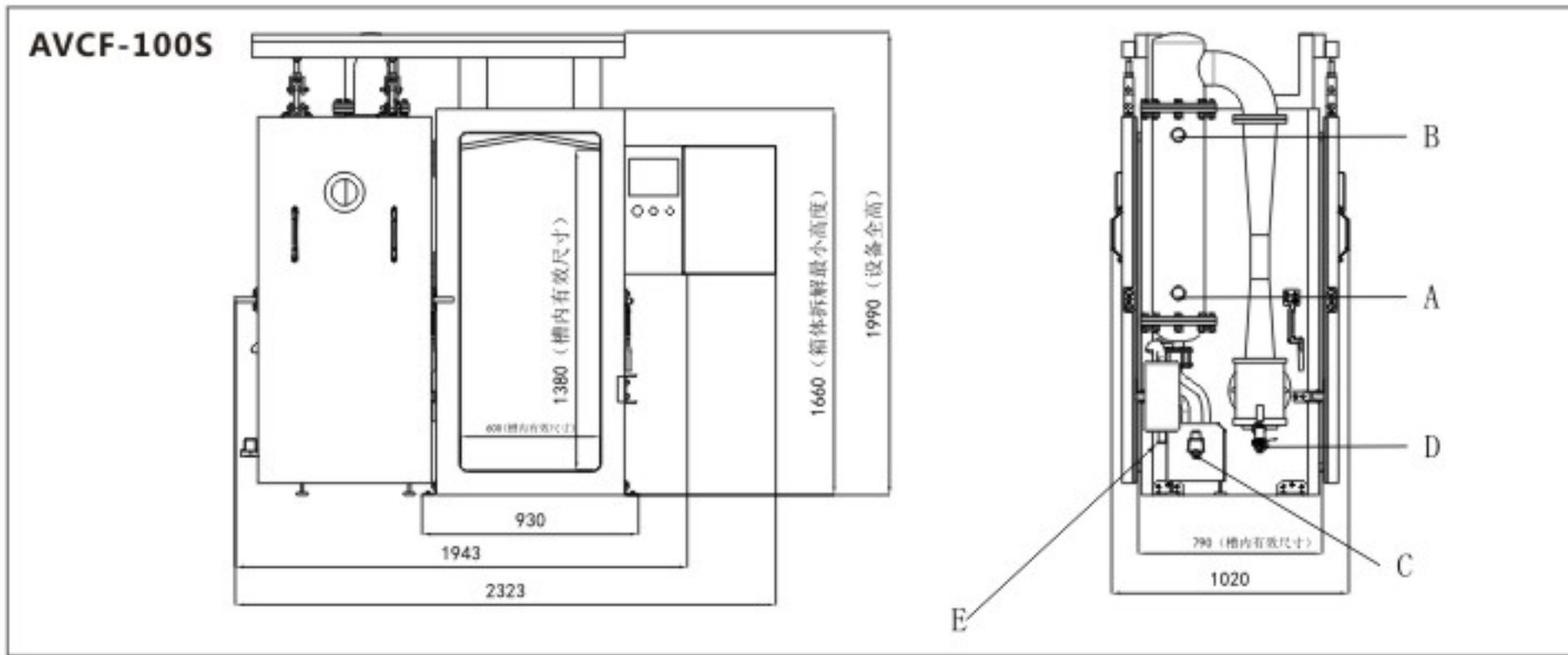
强风冷面包和真空冷却面包比较（真空冷却面包体积变大但组织更紧密）



标准参数

项目	单位	型号							
		AVCF-100	AVCF-150	AVCF-200	AVCF-300	AVCF-400	AVCF-600		
处理能力	Kg/批	100	150	200	300	400	600		
冷却温度/时间	°C	90→10°C	90→10°C	90→10°C	90→10°C	90→10°C	90→10°C		
	min	约20分钟	约20分钟	约20分钟	约20分钟	约20分钟	约20分钟		
设备本体功率	KW	2.4	2.4	2.4	3.2	4.2	5.7		
腔体有效容积尺寸	w1宽/mm	600	600	760	760	1050	1050		
	d1深/mm	790	790	1080	1080	1450	1450		
	h1高/mm	1380	1680	1380	1680	1380	1680		
外形占地尺寸	W1长/mm	1940	1950	2270	2270	2850	2850		
	D1宽/mm	980	980	1270	1270	1640	1680		
	H1高/mm	1990	2290	1990	2290	2290	2290		
设备本体接口尺寸	真空泵进水口	DN	20	20	20	20	20		
	真空泵排水口	DN	40	40	40	50	50		
	蒸汽进口	DN	20内丝	20内丝	20内丝	20内丝	20内丝		
	换热冰水进出口	DN	50外丝	50外丝	50外丝	50外丝	65外丝		
外围供给	真空泵工作液	水压	MPA	0.15-0.4	0.15-0.4	0.15-0.4	0.15-0.4	0.15-0.4	
		水温	°C	≤25	≤25	≤25	≤25	≤25	
		用水量	m³/H	0.1-0.3	0.1-0.3	0.1-0.3	0.2-0.4	0.2-0.4	
	蒸汽	压力	MPA	0.2-0.3	0.2-0.3	0.2-0.3	0.2-0.3	0.2-0.3	
		干度		0.97以上					
		供给量	KG/H	100	100	100	100	160	160
冰水	消耗量	KG/批次	0-7.5	0-7.5	0-7.5	0-7.5	0-7.5	0-15	
	水温	°C	3-15°C	3-15°C	3-15°C	3-15°C	3-15°C	3-15°C	
客户选配设备	流量	L/min	≥9	≥9	≥12	≥12	≥16	≥20	
	冰水机组	HP	15	15	20	25	25	40	
	冰水箱	L	1500	1500	2000	2000	2000	3000	
	升降斜坡	-	XP-100	XP-100	XP-100	XP-100	XP-400	XP-400	
防护等级	/	IP65 (更高等级需订制)							
卫生等级	/	食品级							
设备重量	产品重量	kg	780	850	960	1200	1400	1560	
	运行重量	kg	930	1050	1200	1500	1600	1800	

以上参数为标准参数，可根据用户需求量身定制。



汤汁酱料急速冷却机



我们能冷却什么：



冰品配料：红豆、绿豆、大豆、白木耳、薏仁、芋泥等配料。

各式酱料：青酱、白酱、番茄酱、咖哩酱、牛排酱、沙茶酱、沙嗲酱、叻沙酱、肉燥等。

各式高汤：拉面高汤、牛肉汤、母鸭汤、鸡汤、火锅汤头、滴鸡精等。

各式饮品、豆浆、红茶、绿茶、红豆、绿豆汤、薏仁浆、奶茶、青草茶、冰豆浆等饮品。

各式甜品：芝麻糊、西米露、芒果汁、芋头冰等。

概述/Product Overview

汤汁酱料急速冷却机主要应用于汤类及粘稠类食品，在短时间内快速降温，以保证产品的口感及色泽。

汤汁酱料急速冷却机是将蒸煮后的高温粘稠汤类熟食品，放入冷却机内，快速降温导温探针下降插入食品中直接接触换热，通过导温探针和食品的直接接触快速换热带走食品热量，同时通过旋转搅拌器进一步加快热传递。直至食品冷却到所需的温度。

自来水+冰块或冰水机降温

讴科AC-80L可将80公升的酱汁以自来水降温冷却，100°C热度瞬间降温至35°C，只需12分钟，每桶操作成本约0.3元。

可搭配冰水冷却，约需30分可降温至15°C，每桶冷却成本约1元。



汤汁酱料急速冷却机

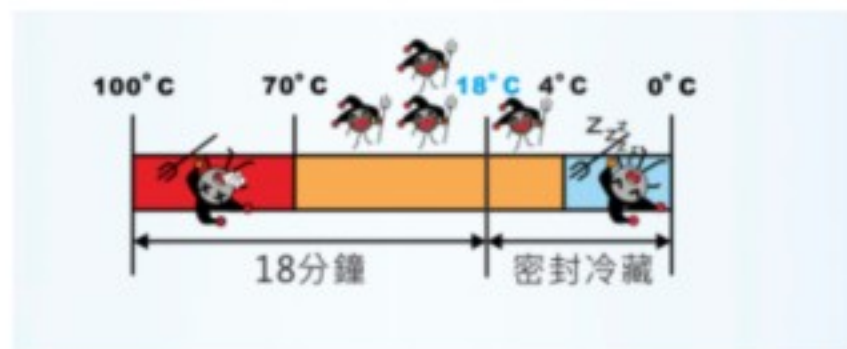
保留原味+质量稳定

急速冷却可让食物保有美味，让原味、鲜味再现，提高竞争优势。

如豆浆茶饮类饮品（原味香气再现）、黏稠性化妆品（色泽更鲜艳亮丽）、意大利酱（采用鲜乳调配）、咖喱酱汁（口感与香气提升、酱汁无薄膜现象）等。

急速冷却机最大突破是将原味、鲜味保留提升80%，即使不挑嘴的客户也能分辨出差异性。

意大利酱中的白酱，使用返科急速冷却后，可采用鲜乳为调配原料不需使用奶精。



人事成本花费+产能提升

烹煮过程食材的美味发挥出来与否固然重要，但降温速度也掌握着食物美味与否的关键，食物降温速度太慢，形同食物烹煮完成持续加温，易造成食物过热、过烂、过老、败坏。这些都是造成食物口感及味道变差的主因。加上酱料、饮料因中心温度造成食品损坏与质量不稳定。

中央厨房因产量较多更不允许冷却出差错，但也因为量大所以更难冷却，食材损失、人工损失、能源费用损失、货源不足调配调整等...对商家是一种极大困扰。

返科急速冷却机以单人处理50~80公升分装酱料、冷却、充填三个大流程，大幅降低人事成本减少操作失误。

时间与空间

冷却速度快，现场不需堆满等待冷却的一桶桶食品，占用许多操作空间也减少烫伤机会



- 时间空间节省
- =人事成本变少了
- =产能提升
- =收入增加
- =竞争力
- =质量稳定
- =容易复制
- =效率提升
- =赚钱

口味提升、质量稳定

整桶豆浆或酱料因为中心温度散热不易而造成质量不稳定，中心温度与桶边温差可能有20°C-30°C。快速冷却就好像大火快炒一样，可以留住食品鲜味与营养。

汤汁酱料急速冷却机

温度为冷却系统的标准

每批质量稳定、色泽更清测、鲜味原味更浓厚、质量更易控制。

香气保留

香气比空气轻，因此快速冷却可以缩短氧化及冷却的时间，保留香气，让您的产品更色香味俱全。

减少污染增加保存时间

冷却时间短、减少污染机会，产品降温至18度减少细菌繁殖、减少产品质量变化、保存时间延长，客户使用后做细菌培养，使用返科急速冷却细菌数低于国家制定标准值95%。

操作便利性、安全性与减少操作流程

符合HACCP标准，一桶到底无污染、整桶煮完、整桶冷却、整桶冷藏保存、整桶取出使用、整桶清洁、能减少烫伤、受伤机会。



超低操作成本与超长耐用性

每桶冷却成本低即可稳定质量、操作成本超便宜，而机组全系列采不锈钢sus304、sus316材质，使用时间超长就算使用十年也无重大维修。