

(全系列食品保鲜整体解决方案提供商)

为您提供全系列专业冷链的解决方案



食品原料准备



食品加工



食品装盘装车



食品真空快速冷却



产品销售食用



现场微波加热



冷藏运输配送



食品冷库贮藏

广东讴科冷链科技有限公司

蒸汽喷射真空快速冷却机方案

联系人：刘小曼 17727808267



广东讴科冷链科技有限公司  
GUANGDONG ALLCOLD CO.,LTD.

致：

尊敬的客户：

您们好！广东讴科冷链科技有限公司位于“生产之都”的东莞，是专业从事真空保鲜预冷，食品保鲜制冷，果蔬保鲜技术和保鲜设备，制冰和真空快速冷却技术和设备的研究，开发和制造为一体的高新技术企业。近年来以极为瞩目的速度崛起于真空保鲜行业。讴科公司目前占地面积 6000 m<sup>2</sup>，2018 年产值在 7000 万元以上，出口量约占 60%。



讴科冷链是由在国际真空技术，农业和食品保鲜制冷技术上有着超过 77 年经验的美国 STI 集团下 SEMCOLD 公司合作经营，专业在中国制造和销售真空设备，制冷保鲜全系列产 品，并销售全球，讴科制冷公司把西方最先进的真空技术，食品保鲜处理方法和低温度管理技术带入中国。这些方法和系统已经在 33 个国家的知名企业得到广泛应用，如美国、澳大利亚、新西兰、墨西哥、西班牙和以色列等。

讴科公司不断加强多年来所培育的独家技术，还致力於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讴科公司的目标。

近几年来，讴科公司携国际品质转战国内市场，高端产品逐渐被国内客户所接受。从技术研发、生产管理到市场运作都体现出强有力的发展劲头和宏伟的企业前景。

**讴科公司将会拿出十足的诚意，在配置方面、价格方面、售后服务方面都以超越同行的优势与贵公司合作。**诚邀贵公司相关领导来讴科公司，对企业规模、生产能力、设施设备、工艺流程、品质控制、产品实物等，做全面的现场考察与评估。期待彼此携手合作，共促发展。

真诚期盼，顺祝商祺！

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启光钢构内

电话：0769-86662236 传真：0769-86662448

销售经理-刘小曼 手机：17727808267

公司网址：[www.allcold.cn](http://www.allcold.cn)





广东讴科冷链科技有限公司  
GUANGDONG ALLCOLD CO.,LTD.



讴科真空冷却机

ALLCOLD FRESHFOOD PRE-COOLING MACHINE





## 真空快速冷却机

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

讴科真空预冷（冷却）机使用控菌快速预冷方式，从高温降到常温只需 8-15 分钟，降到 0 度只需 15-30 分钟，物料品相佳，延长保鲜货架期，提高生产效率。





广东讴科冷链科技有限公司  
GUANGDONG ALLCOLD CO.,LTD.



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

## 安全控菌

真空环境，双开门冷热分隔回气过滤，彻底杜绝细菌二污染

03

## 冷却均匀

不分产品规格，码放无要求包装只需有孔，即可内外均匀冷却

04

## 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

05

## 节能降耗

相比冷库节省空间、人工、水电、节能减排

06

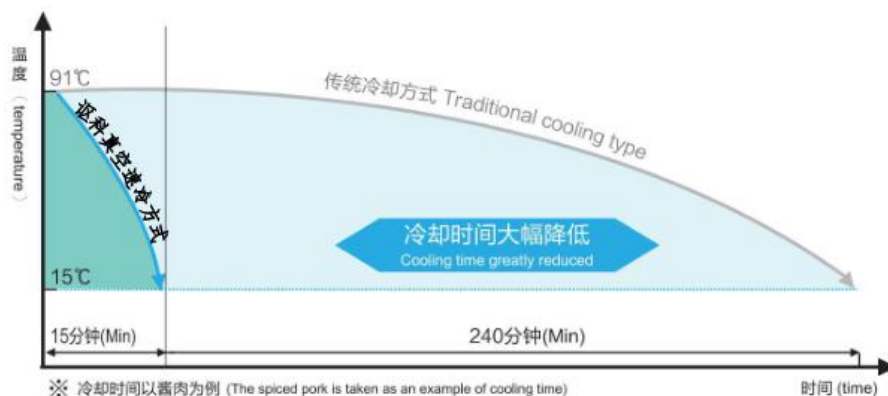
## 运行稳定

采用国际优质配件，符合国际安全标准，CE等国际认证

## 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。

讴科真空冷却机大幅提升效率



讴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。

## 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。

### 杜绝细菌二次污染，保证产品品质：

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）

讴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”。



冷库冷却（强风吹）冷却速度慢，极易产生大量细菌。

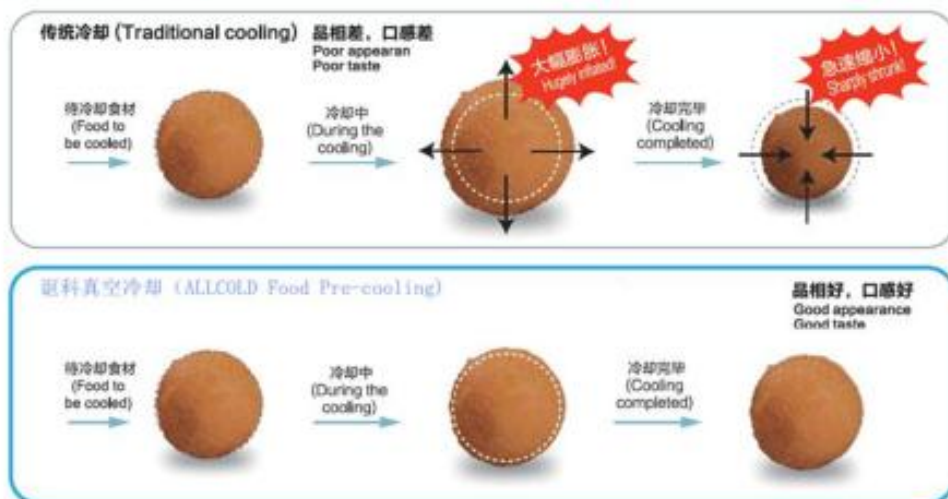




## 品质保证

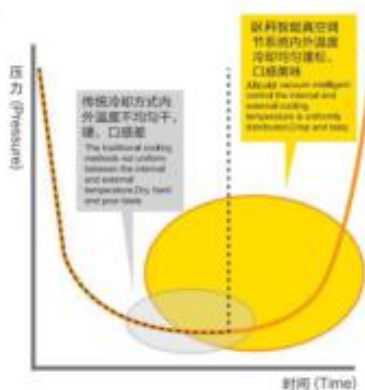
急速跳过细菌衍生期，品质，色泽，口感保证，延长保鲜期。

### 保证食品品质：



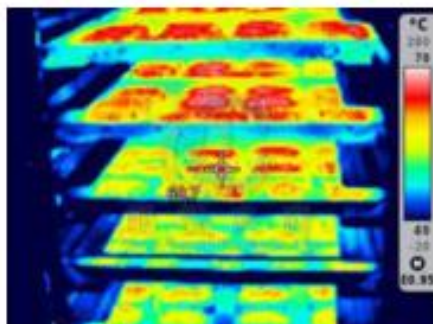
### 讴科真空冷却智能调节系统

讴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。

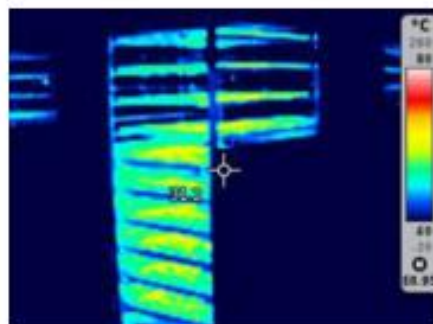




真空冷却前

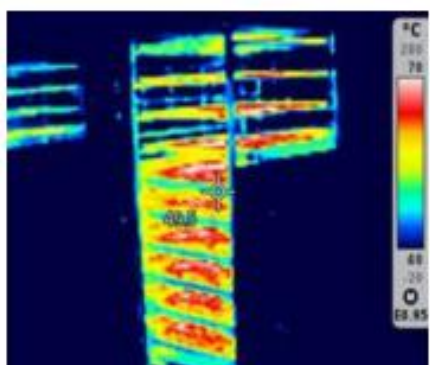


讴科真空冷却后

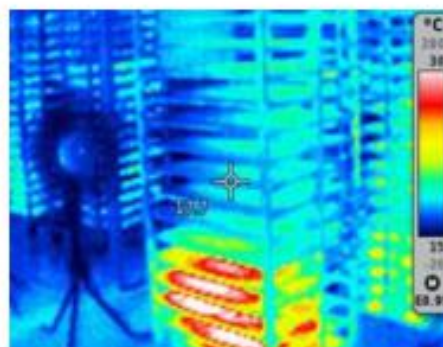


面包真空冷却各层温度佳，无表里温差大问题，面包发霉率降低 18%。可以马上包装

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。

用德国热影像仪拍摄记录

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）





## 节能降耗

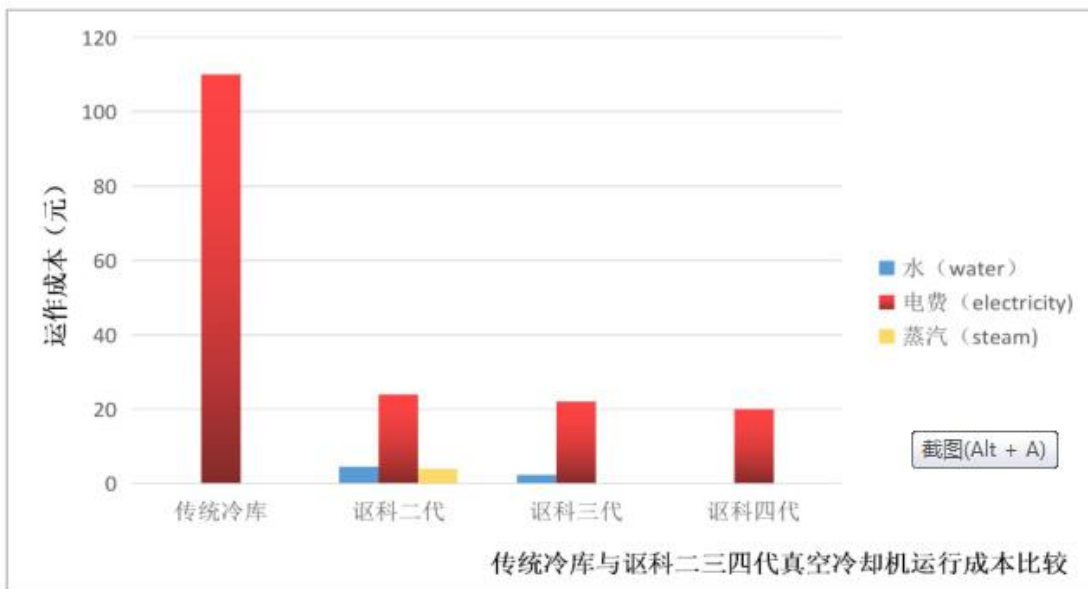
讴科真空冷却机，节省空间、电、水、汽，响应国家节能减排号召

讴科真空快速冷却机节能优势：

讴科真空快速冷却机比传统强风冷却节能约 60%，设备运转无需水、油。

讴科真空快速冷却机减少食品交叉感染，保证食品味道纯正

讴科真空快速冷却机故障率低



## 运行稳定

讴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：

讴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：

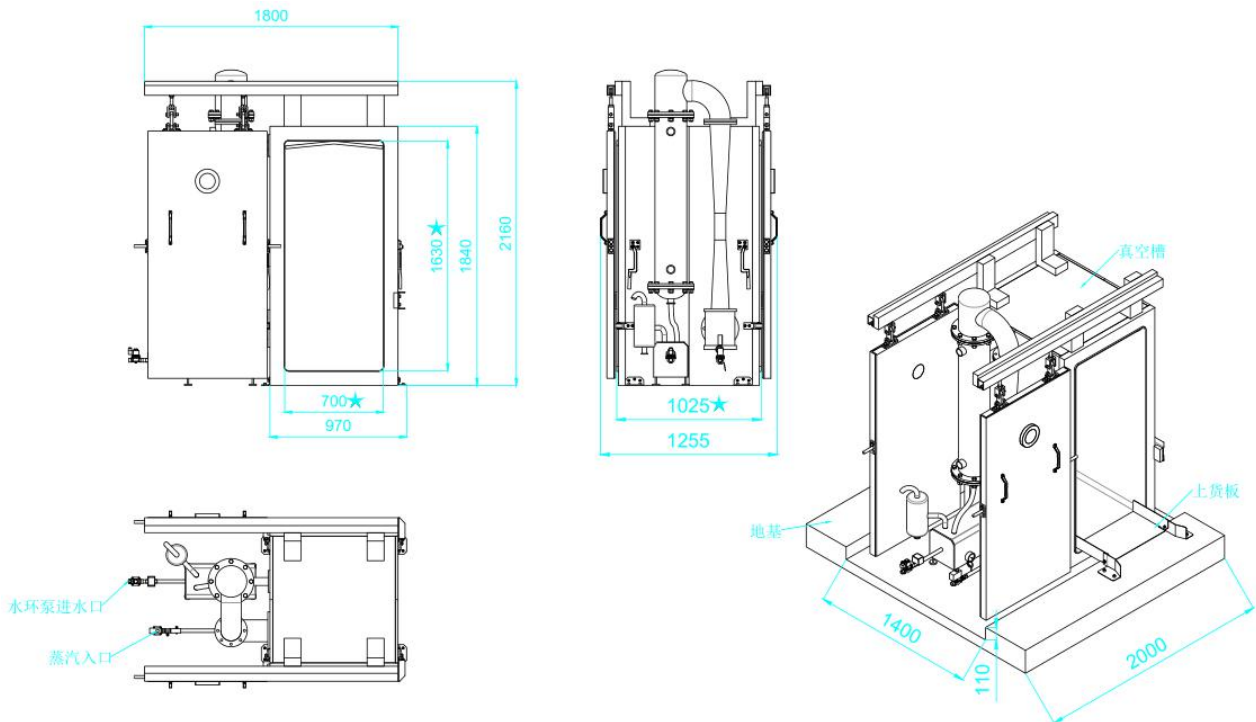
设备整体采用食品级不锈钢材质，环保卫生，设备边角弧形设计，顶部遮露板设计，方便清洗，无卫生死角。



讴科真空冷却机外观及技术参数

熟食真空快速冷却机型号及参数				
Cooked Food Vacuum Cooler Models & Specifications				
型号 (Model NO.)	真空槽尺寸 (Inside Chamber)	处理量 (Produce Weight kg)	电源 (Electricity Type)	功率 (Total Power KW)
AVCF-50	0.3m <sup>3</sup>	30-50	220V-660V/3P	8.8
AVCF-100	0.6m <sup>3</sup>	80-100	220V-660V/3P	15
AVCF-200	1.3m <sup>3</sup>	180-200	220V-660V/3P	27
AVCF-300	2.0m <sup>3</sup>	250-300	220V-660V/3P	36
AVCF-500	3.0m <sup>3</sup>	450-500	220V-660V/3P	52
AVCF-1000	4.8m <sup>3</sup>	800-1000	220V-660V/3P	78

设备示意图





## 我们的合作伙伴

我们追求行业领先，为客户创造价值，提供最优的性价比产品和最及时的售后服务



### 国内果蔬保鲜客户



### 食品及冷链客户

