

Ψύξη - Πρόψυξη σε κενό

Τι είναι η ψύξη κενού; (vacuum cooling)

Η Ψύξη κενού, είναι το πιο γρήγορο και οικονομικά αποδοτικό σύστημα πρόψυξης για τα Προϊόντα Αρτοποιίας, Ζύμης και Γεύματα, καθώς για τα φυλλώδη λαχανικά, λουλούδια, φρούτα και άλλα προϊόντα.

Η ψύξη κενού έχει χρησιμοποιηθεί με επιτυχία, για λαχανικά και λουλούδια από το 1950. Η τεχνολογία Ψύξης σε κενό (πίεση χαμηλότερη της ατμοσφαιρικής) βασίζεται στο φαινόμενο, ότι το νερό αρχίζει να εξατμίζεται, σε χαμηλότερες θερμοκρασίες καθώς μειώνεται η πίεση. Στον ψύκτη κενού, (**Vacuum cooler**) η πίεση μειώνεται σε ένα ρυθμιζόμενο επίπεδο, όπου το νερό αρχίζει να εξατμίζεται έως τους 2°C .

Η διαδικασία εξάτμισης αφαιρεί τη θερμότητα από το προϊόν, Ως αποτέλεσμα, τα προϊόντα μπορούν να ψυχθούν από τους 90/100°C στους 20/25°C σε χρόνο από ~10' έως ~45' ανάλογα του προϊόντος.

Γρήγορη και ομοιόμορφη ψύξη (η επιφάνεια και ο πυρήνας του προϊόντος έχουν την ίδια θερμοκρασία)

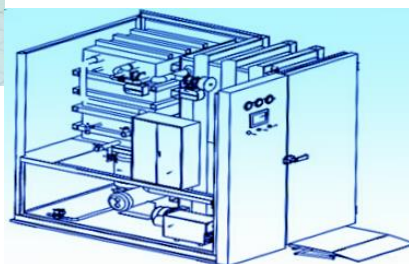
Η ποσότητα νερού που εξατμίζεται από το προϊόν, συνήθως είναι λιγότερη από 3%.

Σημαντικά μικρότερη από κάθε συμβατική διαδικασία πρόψυξης - Ψύξης

Η τεχνολογία ψύξης κενού, βελτιώνει σημαντικά την ποιότητα των ψημένων-μαγειρεμένων προϊόντων και ταυτόχρονα μειώνει δραστικά το κόστος της ψύξης των.

Vacuum cooler για Προϊόντα Αρτοποιίας, Ζύμης και Γεύματα (AVCF-50/1000)

Μεγέθη: Από 1 έως 4 καρότσια



Γενική διάταξη Vacuum Cooler AVCF

Vacuum coolers

Ψύξη - πρόψυξη κενού, για Προϊόντα Αρτοποιίας, Ζύμης και Γεύματα

Εφαρμογές

Προϊόντα Αρτοποιίας-Ζύμης (μετά το Ψήσιμο)

- Κρουασάν
- Τσουρέκια
- Κέικ
- Ψωμί
- Πίτες κλπ

Γεύματα (Catering μετά το μαγείρεμα)

- Γεύματα Κρέατος
- Γεύματα Αλιευμάτων
- Γεύματα Ζυμαρικών
- Γεύματα Λαδερών
- Σούπες
- Σάλτσες κλπ

Οφέλη

Στην Ποιότητα του Προϊόντος

- Αυξάνει το χρόνο αποθήκευσης
- Αυξάνει το χρόνο ζωής στο ράφι
- Διατηρεί την κρούστα στα ψημένα προϊόντα ζύμης
- Διατηρεί το χρώμα και τη γεύση
- Διατηρεί τα οργανοληπτικά στοιχεία
- Εμποδίζεται η ανάπτυξη των βακτηρίων

Στην Ενέργεια

- Μεγάλη και ταχύτατη προψυκτική ικανότητα 30-1.000kg/h
- Σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας έναντι συμβατικών μεθόδων πρόψυξης

Στο Χώρο

- Μικρότερος χώρος εγκατάστασης



Vacuum Coolers

Πληροφορίες- Πωλήσεις
Για την Ελλάδα & Κύπρο:

Hanslow Ltd

Tel: +30 210 9845 026

Mob: +30 697 6922 304

e-mail: kostasarap.p@gmail.com , www.hanslow.eu

Hanslow Ltd 1B, Georgiou Gemistou CY 2047 Nicosia Cyprus. E-mail: info@hanslow.eu

Vacuum Coolers 2023 Food