**真空预冷装置技术要求**

真空预冷在短时间内的可以使食品急速降温，通常为数分钟或数小时。真空预冷处理不是简单的降温手段，而是运用了真空的特殊环境实现快速降温的技术。本次拟采购的设备为满足实验教学需求，采购数量为1台。具体要求如下：

1 主要技术性能

1）规格尺寸，真空室尺寸不小于400mm╳400 mm╳400mm.

2) 真空室内最低真空压力不低于500 Pa，显示精度不高于10 Pa

3）冷却最低温度不高于0℃，显示精度0.1℃

4）一般果蔬冷却时间，从15℃降低到0℃，不长于25分钟.

5）可以实现自动控制，人机对话。

6）实验数据（温度，时间，压力等）可以自动采集，有控制系统，可以实现数据的查询，历史数据的打印等。

2.装置的配置

1. 设备采用不锈钢体，耐腐。捕水器在停机后冷凝水自动排放。自动喷淋装置可以控制喷水量。
2. 主要配置
3. 真空泵为风冷却，应提供一定数量的真空泵油，便于更换。
4. 制冷压缩机为风冷却
5. 真空室内设5个以上的PT100温度传感器或热电偶，可实时检测、显示温度
6. 门为全景透明可视玻璃
7. 真空室壳体、捕水器壳体、整机外包板、集水器壳体、抽真空管道均为SUS304不锈钢
8. 电压/频率 220V/50Hz，作电源电压与额定电压的偏差应保持在±10%范围内
9. 有4个车轮，方便在地面移动或固定
10. 质保期

1年以上。出现质量问题，厂家应在24小时内做出相应。

3 运输及报价要求

报价包含运费，运输到指定地点，验收后付款。