

NDS 系列家用型食品冻干机

NDS 系列食品型真空冷冻干燥机利用升华原理，在低温、真空环境下将冷冻食品中的水分直接从固态冰升华为水蒸气并排出。相比其他工艺能更好地保留食品的色、香、味、形以及营养成分（如维生素、蛋白质、活性物质等），从而生产出品质好、保质期长、复水性极佳的冻干食品。它不仅是现代食品加工的核心设备，也正逐渐走进家庭、实验室和中小型创业工坊。



产品型号	NDS-01	NDS-03	NDS-04	NDS-06	NDS-09
冻干面积	0.1m ²	0.4m ²	0.4m ²	0.6m ²	1m ²
单次处理量	1kg	4kg	4-6kg	6-8kg	10-12kg
隔板尺寸	280x140mm	540x200mm	380x225mm	600x225mm	920x225mm
隔板间距	37mm	40mm	35mm	50mm	50mm
隔板数量	3+1	4+1	5+1 个	5+1	5+1
物料盘尺寸	280x138x25mm	540x195x30mm	380x220x25mm	600x220x25mm	460x220x25mm
物料盘数量	3 个	4 个	5 个	5 个	10 个
鲜料处理量	1L (液体)	4L (料厚 10mm)	4L (料厚 10mm)	6L (料厚 10mm)	10L (料厚 10mm)
捕水能力	2kg/24h	4kg/24h	6kg/24h	8kg/24h	12kg/24h
冷阱温度	≤-60 (空载)	≤-60℃ (空载)	≤-60℃ (空载)	≤-60℃ (空载)	≤-60℃ (空载)
除霜模式	电除霜	电除霜	电除霜	电除霜	电除霜
显示方式	7 英寸彩色触控屏	7 英寸彩色触控屏	7 英寸彩色触控屏	7 英寸彩色触控屏	7 英寸彩色触控屏
极限真空度	≤5pa (空载)	≤5pa (空载)	≤5pa (空载)	≤5pa (空载)	≤5pa (空载)
抽气速率	2L/S	2L/S	2L/S	2L/S	4L/S
电源电压	220V 1.3KW	220V 2KW	220V 2.1KW	220V 2.4KW	220V 2.8KW
主机重量	40kg	80kg	90kg	150kg	180kg
主机尺寸	575x370x565mm	700x510x670mm	710x520x850mm	915x630x1035mm	1235x630x1102mm

主要特点:

极速升华，锁鲜更快：箱阱一体设计，缩短升华路径，大幅提升冻干效率。

一键冻干，智能托管：内置标准冻干工艺，傻瓜式操作，一键冻干。

强劲心脏，静享高效：动力强、噪音低、更节能，耐用之选。

一目了然，见证魔法：航空级高透光有机玻璃门，冻干过程清晰可见。

智能守护，安全省心：故障自诊断、安全锁、精准控温，全面保障过程无忧。

快速除霜，便捷清理：一键化霜，告别繁琐，维护轻松不费力。

优势和价值:

极致锁鲜：低温过程几乎不破坏营养成分和风味物质。

形态饱满：维持食品原有形态，不收缩变形。

复水性佳：遇水能迅速恢复原有性状，口感如初。

轻便耐储：重量减轻，无需冷藏，在常温下可长期保存。

天然健康：无任何添加剂，是纯天然的保鲜方式。

减少损耗：将季节性、易腐食品转化为稳定耐储的商品。

节能环保：相比早期设备，现代冻干机采用高效压缩机和优化设计，能效比大幅提升。

操作智能化：一键启动，自动化运行，降低对操作人员的依赖。

扩展产品品类：可处理各种对热敏感的食品，创造独特卖点。