

速冻冷藏冷库 安徽嘉旺 安徽冷库

产品名称	速冻冷藏冷库 安徽嘉旺 安徽冷库
公司名称	安徽嘉旺制冷设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	安徽省合肥市新站区天水路与皇藏玉路交口
联系电话	15156047947

产品详情

桃子储存保鲜库气调库

一、桃子保鲜冷库的温度在0~3℃之间，但由于品种的不同，温度也会有所不同，适宜湿度为90%~95%。再将桃子放入保鲜冷库之前，要对冷库内进行消毒处理，库温应在桃子入库之前降至3到4℃。

二、桃子气调冷库储存，桃子在温度为0℃、相对湿度为85%~90%、二氧化碳的体积分数为5%、氧的体积分数为1%以下的气调环境中可贮藏6周，比在空气中冷藏桃子的贮藏期延长1倍。若在气调袋中加入浸过高锰酸钾的砖块或沸石吸收乙烯，效果会更好。桃子气调冷库保鲜可有效降低桃子对储存环境的敏感性，抑制桃子病害的发生，保留了桃子的营养，延长保险时间且保鲜效果好。

除了普通保鲜冷库储藏菌菇外，速冻冷藏冷库，还可以建造气调库来储藏菌菇。气调库可以对整个库房进行气体调控保持库房温度稳定。气调库的气体调控方式有自然气调、机械气调库。

1.自然气调储藏：利用子实体本身的呼吸作用来降低氧气浓度和增加二氧化碳浓度，安徽冷库，或根据气体成分分析结果，利用通风机控制氧气浓度，利用二氧化碳洗涤器控制二氧化碳浓度以达到稳定气体，长期保鲜菌菇的目的。

2.机械气调储藏：需要储藏的菌菇必须适时、无伤、无病采摘，小冷库多少钱，提高采收质量。利用菇体的呼吸作用降低氧气浓度，增加二氧化碳浓度，达到气调。在塑料薄膜帐的基础上发展出硅胶窗气调储藏帐。把鲜菇盛在通气的塑料筐内，四周留空隙码成垛，垛的四周用0.1—0.2mm厚的聚乙烯或者聚氯乙烯塑料薄膜封闭。

防爆冷库特点

防爆冷库由多套独立的防爆机组组成的制冷系统，采用国际领先技术的进口压缩机及直冷方式，因此工作可靠、可维护性好。

防爆冷库采用压力、温度多重监测保护技术，限制最大表面温度；不正常工况及气密防爆结构泄漏时能停机保护。同时采用防发火地面等安全技术，因此安全性能好。用户还可选装温度上下限报警装置。

速冻冷藏冷库-安徽嘉旺(在线咨询)-安徽冷库由安徽嘉旺制冷设备有限公司提供。安徽嘉旺制冷设备有限公司是从事“冷库安装”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：徐经理。