

陕西冷藏冷库 茶叶冷藏冷库 腾炬冷链

产品名称	陕西冷藏冷库 茶叶冷藏冷库 腾炬冷链
公司名称	湖北腾炬冷链设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	湖北省武汉市黄陂区盘龙城经济开发区叶店村武汉28街C3--14号
联系电话	13037137855 13037137855

产品详情

冷库设计与安装：

制冷管道和设备的隔热大部分是用聚氨酯现场浇注。管道隔热前先涂防锈漆，在铝合金外壳与管子间放扇形聚氨酯隔热块以保持间距，在外壳上每隔一定距离留有浇注孔，浇毕后用塑料塞塞住。

对冷库工程装配的整体要求：库体连接要牢固，连接机构不得有漏连、虚连现象，其拉力不得低于1471.5N。库体板涂层要均匀、光滑、色调一致、无流痕、无泡孔、无皱裂和剥落现象。库体要平整、接缝处板间错位不大于2mm。板与板之间的接缝应均匀、严密、可靠。

冷库中产生异味的原因：所谓异味，即冷库中的烹饪原料及食物在外界因素的影响下，通过物理化学的变化，产生一种不正常的气味，天长日久，这种气味就粘附于冷库的墙壁、顶棚以及设备和工具上。

冷库中产生异味，一般说来有以下几个方面的原因：

- 1.冷库在未进食品前就有一种异味存在。
- 2.入冷库前食品就有变质现象，陕西冷藏冷库，如变质的蛋、肉、鱼等。
- 3.存放过鱼的冷库，未经清洗即存放肉、蛋或水果蔬菜等食品，致使气味侵入而变质。
- 4.冷库通风不畅，温、湿度过大，致使霉菌大量繁殖，产生霉气味。
- 5.冷库制冷管道的泄漏，制冷剂（氨）侵蚀到食品中导致异味产生。
- 6.冷库中温度不下降，致使肉品变质产生气味。这种情况多发生在鲜肉未冻结、冻透即转库贮藏。

不同气味的食品存在一个冷库库房内防止冷库异味产生的方法 入冷库冷藏的食品，食品冷藏冷库，必须经过检验，没有变质的方可入库存放。冷库库房在进货前不得有异味存在。

冷库的除霉杀菌与消毒：

冷库冷藏的烹饪原料和食品都有含有一定的脂肪、蛋白质和淀粉。这些营养成分的存在，茶叶冷藏冷库，会使霉菌和细菌大量繁殖生长。

为做好冷库卫生管理工作，保证食品和烹饪原料的冷藏质量，就要定期地进行冷库卫生消毒工作。

冷库的除霉杀霉与消毒，可先用酸类消毒剂。

酸类消毒剂的杀菌作用，主要是凝固菌体中的蛋白。具体方法为：鱼出冷库后，海鲜冷藏冷库，将蒸发管组上的冰霜层清除干净，并保持库房温度在50 以下，然后按冷库库房每一立方米容积用食醋量50~100克配制，用喷雾器向库内喷射，先将库房门关闭严密，断断续续地开动鼓风机，让食醋挥发并在库内流动，使食醋大量吸收鱼腥味。

陕西冷藏冷库-茶叶冷藏冷库-腾炬冷链(推荐商家)由湖北腾炬冷链设备有限公司提供。行路致远，砥砺前行。湖北腾炬冷链设备有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为换热、制冷空调设备具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!