

## 冷藏车多少钱 康泰制冷 北海冷藏车

产品名称	冷藏车多少钱 康泰制冷 北海冷藏车
公司名称	东莞市康泰制冷设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	东莞大岭山镇杨屋第1工业区康泰科技园
联系电话	13302696671

## 产品详情

为什么冷藏车运输果蔬要强调温度和湿度控制？

果蔬运输可分为常温运输及冷藏运输两类。与贮藏时一样，温度也是运输中受关注的环境条件之一。

在常温运输中，果蔬产品的温度很自然地受着外界气温的影响。如果外界气温过高，易使果蔬短时间内大量败。此时，若采取一些避免阳光直射、选择早晚凉爽时间运输等简单的措施会获得相当良好的效果。蒜蕊呼吸强度较高。

肉类食品冷藏车运输所需温度参考：

鲜肉：适合的冷藏温度为0 ~ 1 ，湿度为80% ~ 85%，贮藏期为8-10天。

冻肉：适合的冷藏温度为-14 ~ -18 ，湿度为85% ~ 90%，北海冷藏车，贮藏期为15-30天。

鲜鱼：适合的冷藏温度为-1 ~ 5 ，湿度为90% ~ 95%，贮藏期为7-10天。

冻鱼：适合的冷藏温度为-7 ~ -10 ，湿度为90% ~ 95%，贮藏期为15-30天。

对虾：适合的冷藏温度为-7 ~ -10 ，湿度为80% ~ 85%，贮藏期为10-15天。

鸡蛋：适合的冷藏温度为-1 ~ 1 ，湿度为80% ~ 90%，冷藏车多少钱，贮藏期为8-12天。

东莞康泰制冷设备有限公司是一家致力于冷藏车，保温车，干货车厢，东莞冷藏车，东莞保温车厢，东

莞干货车厢，冷藏车保温车厢，冷库等冷链运输设备的研发，生产和销售的综合性实业公司。同时，公司也研发，生产，销售，各式舞台车，机场设备车，城市流动车及冷库工程。欢迎来电咨询

东莞康泰制冷设备有限公司是一家致力于冷藏车，保温车，干货车厢，东莞冷藏车，东莞保温车厢，肉挂型冷藏车，东莞干货车厢，冷库等冷链运输设备的研发，生产和销售的综合性实业公司。同时，公司也研发，生产，销售，各式舞台车，机场设备车，城市流动车及冷库工程。欢迎来电咨询

### 冷库的温度控制

采用冷库保鲜技术，控制好冷库中的温度是关键。作为短期贮藏的净菜产品，一般冷库内的温度应控制在2~4℃即可，对于易受冷害的蔬菜(如黄瓜、西葫芦、苦瓜等)可放在5~7℃冷库中，或者采取加盖棉被等保温措施，防止蔬菜受冻。西兰花等易老化的蔬菜应放在0℃左右库中。为保证成品菜质量，避免温度变化剧烈，呼吸代谢增强，蔬菜修整与覆膜也应在2~5℃条件下进行。

冷藏车多少钱-康泰制冷(在线咨询)-北海冷藏车由东莞市康泰制冷设备有限公司提供。东莞市康泰制冷设备有限公司在交通运输产品加工这一领域倾注了诸多的热忱和热情，康泰制冷一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：古小姐。