

果蔬气调库 气调库 安徽旭友|双温冷库

产品名称	果蔬气调库 气调库 安徽旭友 双温冷库
公司名称	安徽旭友制冷设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	安徽省合肥市蜀山区加侨悦山国际B栋1401
联系电话	18055165831 18055165831

产品详情

气调保鲜贮藏库采用了加湿技术，不仅可以保持食品自身的水份不会丢失，而且使食品的颜色、质地都不会改变，既减少了食品的储存损失，又保留了食品原有的品质。气调库内储藏的果蔬，出库后先从"休眠"状态"，这使果蔬出库后保鲜期（销售货架期）可延长21~28天，100平米气调库报价，是普通冷藏库的4-5倍。气调库又称气调贮藏库，是当今先进的果蔬保鲜贮藏方法。通常气调贮藏比普通冷藏可延长贮藏期0.5—1倍；

气调保鲜贮藏库采用了气体成分和浓度调节控制技术，不仅可以有效抑制C₂H₄等催熟成分的生成和作用，而且具有降氧、调炭、抑菌、消除毒副作用的功能；气调保鲜贮藏库属于高温库的范畴，气调库，被保鲜的食品不会结冰，保留食品原有的新鲜度和风味不变，果蔬气调库，营养也不会丢失，且安全环保，无污染；气调库采用专门的气调门，该门应具有良好的保温性和气密性。气调库建好后，要进密性测试。气密性应达到300Pa，气调库厂家，半时间不高于20—30min。

气调库又称气调贮藏库，是当今的果蔬保鲜贮藏方法。通常气调贮藏比普通冷藏可延长贮藏期0.5—1倍；要使气调库达到所要求的气体成分并保持相对稳定，除了要有符合要求的气密性库体外，还要有相应气体调节设备、管道、阀门所组成的系统，即气调系统。气调保鲜贮藏库运行温度在0~12℃，比普通低温冷库（运行温度-25~-18℃）高18~37℃，在相同的保鲜时间内，气调保鲜贮藏库的电耗远远小于普通冷库；

果蔬气调库-气调库-安徽旭友|双温冷库(查看)由安徽旭友制冷设备有限公司提供。行路致远，砥砺前行。安徽旭友制冷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，更矢志成为制冷设备具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!