

漳州天宝香蕉冷库，水果冷藏库，蔬菜保鲜冷库

产品名称	漳州天宝香蕉冷库，水果冷藏库，蔬菜保鲜冷库
公司名称	厦门立亚达制冷设备有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	厦门市海沧区鳌冠社区西片785号一楼
联系电话	0592-5813607 18876310900

产品详情

漳州天宝香蕉冷库，水果冷藏保鲜库，蔬菜保鲜冷库

香蕉冷库主要用于延长香蕉保鲜期和香蕉催熟加工的专用冷库，香蕉库夏天要制冷，冬天要制热，保证库内温度控制在12 ~ 15，相对湿度为90%~95%，库内应经常进行通风换气，防止乙烯的积累。使用香蕉冷库专用保鲜技术保鲜的香蕉，在12.5~13条件下，贮存香蕉为6个月，其蕉果贮藏品质好。

香蕉应在七八成熟时采收，成熟度过高不耐贮运，成熟度低品质差，贮运中即怕冻又怕热，对低温很敏感，低于11下的贮藏会导致果实遭受冷害，果面变黑，果心变硬，果实不能正常成熟。当温度超过26时，果实成熟时无法正常转黄，当温度超过35时，就会引起高温烫伤，使果皮变黑，果肉糖化。

香蕉是典型的呼吸高峰型果实，后熟期间有个呼吸跃变期，并伴随出现内源乙烯释放的高峰。青绿香蕉采摘后，在气温35以下脱绿受到抑制，但其呼吸强度的跃变和乙烯的生成不受影响。但低于10的温度会使香蕉发生冷害；温度太高，又因呼吸跃变与内源乙烯的大量产生而加速成熟，导致香蕉大量腐烂。

香蕉冷库板采用高压发泡工艺一次灌注成型，双面彩钢板采用先进的偏心钩和槽钩，库板偏心式的连接方式实现库板与库板之间的紧密连接，优异的密封性da程度的减少冷气泄漏，增强隔热效果。T型板、墙板、角板组合冷库在任意空间都可以拼装。科学的设计，简单实用，节能环保。

香蕉保鲜冷库控制系统制冷控制系统采用全自动微电脑电气控制技术，智能电脑温度控制，高精度温

度传感器；库内温度在12 ~ 15 范围内自由设定；全自动温度恒温，自动开关机，无须人工操作，数码温度显示，确保库内香蕉存放的安全。

制冷机组冷风机

香蕉冷库采用美国进口谷轮高效制冷压缩机组，具有能效比高，制冷能力强，噪音低，安全可靠等特点。冷凝散热器配用高效风冷凝器，选用低噪音电机，能有效散发热量，在极端高温环境下使制冷压缩机正常制冷，使制冷机组发挥高效制冷效果，香蕉冷库节能环保冷库内蒸发器采用高效DL吊顶冷风机，噪音低，制冷量大，自动化霜。

厦门立亚达制冷设备有限公司设计、制作各种大、中、小型冷藏库、冷冻库、气调库、保鲜冷库，速冻库、物流冷库、药品储藏库及各种实验性冷库、恒温库、防爆冷库等各类冷库；包括组合拼装式冷库和土建冷库等。

高温库（0 ~ 15 ），中温库（-18 ~ 0 ），低温库（-18 ~ -28 ），速冻库及各类超低温冷库（-30 ~ -80 ），或低温恒温恒湿、低温低湿等冷库。