

漳州肉类冷库，厦门水产冷库，肉丸子冷冻库

产品名称	漳州肉类冷库，厦门水产冷库，肉丸子冷冻库
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

漳州肉类冷库，厦门水产冷库，肉丸子冷库，冻肉冷库

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。

肉类冷库也称肉类冻库，冻肉冷库，冻货冷库，冷冻肉冷库，适用肉类水产、禽类、冻肉加工零售批发行业。肉类冷库冷藏肉类食品的种类有：冻畜肉、禽肉、牛肉、羊肉、猪肉、狗肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉，鱼、海鲜等各类肉质食品。

肉类冷库特点

1.肉类冷库选用由彩钢板、不锈钢板的库板，无毒，无味，不生锈、可以降低由于内外温差而产生的传热，以达到冷冻、冷藏系统的大效率，符合国家卫生标准

2.保温性好：肉类冷库采用先进的复合材料作保温材料制成复合板壁，其重量轻、强度高、隔热性好、耐腐蚀、抗老化、防蛀、无毒、不霉，在超低温下更能显示其优越性。

3.制冷设备节能省电，低噪音：肉类冷库选用进口或国产制冷压缩机，能耗低，噪音小。

4.微电脑全自动数显式电气控制器，自动恒温，肉类冷库无须人工操作。

肉类冷库冻库的冷冻冷藏知识

肉类冷库冷冻贮藏肉类食品是一种科学的保鲜方法，因肉类食品由于受天气温度高温的影响，肉类食品酶的分解、氧化和微生物生长繁殖而变质，肉类冷库的低温可以控制酶的分解、减缓氧化、抑制微生物生长繁殖，使肉类食品处于休眠状态，在产品生产数周甚至数月后仍保持原有的品质，肉类在-18℃以下即达到休眠状态，-23℃以下的低温可延长保鲜期，如在-30℃下的冷藏期比在-18℃下冻藏期长一倍以上，其中猪肉明显。国家明确规定，冷冻食品、制成品和水产品必须在-18℃或更低的温度下运输。肉类食品在运输期间温度保持在-18℃以下，禽肉类应使用气密的复合材料包装，并在温度-18℃以下运输，以避免脂肪氧化、脱水干耗和腐败菌繁殖。

鱼类和水产品的贮藏时间与温度密切相关。在正常情况下，温度每降低10℃，冻藏期增加3倍。多脂鱼类较低脂鱼类冻藏期短，红色肌肉鱼类冻藏期更短。一般冻藏温度是：少脂鱼和水产品在-18℃~-23℃之间；多脂鱼在-29℃以下，部分红色肌肉鱼可能要求达到-60℃的低温。在冻藏和运输期间应使用尽可能低的温度，并应避免任何温度波动。