

# 冷库 冷库 恒雪

|      |                                   |
|------|-----------------------------------|
| 产品名称 | 冷库 冷库 恒雪                          |
| 公司名称 | 合肥恒雪制冷工程设备有限公司                    |
| 价格   | .00/个                             |
| 规格参数 | 种类:冷库<br>品牌:恒雪<br>适用范围:果蔬加工厂设备、其他 |
| 公司地址 | 中国 安徽 合肥市<br>合肥市临泉路香江国际大厦1幢3F     |
| 联系电话 | 86-05512916568 15955169756        |

## 产品详情

|      |            |    |    |
|------|------------|----|----|
| 种类   | 冷库         | 品牌 | 恒雪 |
| 适用范围 | 果蔬加工厂设备、其他 |    |    |

冷藏库是在把不同温度的冷却食品和冻结食品在不同温度的冷藏库内作短期或长期的储存。主要适用于肉类、水产等食品贮存。低温库的温度是在-20℃以下，因为海产品和冷饮需要在-20℃以下才不会变质，如达不到-20℃海产品鲜味就截然不同。低温库的特点是不定期逐步地将仪器放入冷库，经过一段时间冷库的温度达到-20℃，对这段时间没有特殊的要求，但是对库温是严格要求，在-18℃~-23℃之间就是典型的低温库，但储藏含乳制品的冷饮，库温应定在-20℃~-28℃即可，但这两种不同的温度需要不同等级的设备，设备投资有很大的差距。

一般来说冷藏是将有此类需求的食品，为了保持它要求的温度保质储存。因为，温度降至-15℃以下，食品冻结率较高，微生物和酶类基本上停止活动、生长，氧化作用也非常缓慢。所以食品可以贮存较长时间，并有较好的冷藏质量。此外，冷藏食品还要求库内温度要相对稳定，温度过大的波动将会引起食物的腐败变质。技术先进：

恒雪系列冷库采用无霜速冻制冷方式，配置名牌压缩机及制冷配件，采用自动化霜，控制方式有微电脑智能控制。制冷系统采用绿色冷媒，属于21世纪国际先进的制冷技术。材料新颖：库体采用硬质聚氨酯或聚苯乙烯泡沫隔热夹芯板，用高压发泡工艺一次灌注成型，可制成各种长度、规格，以满足广大用户的不同要求。其特点为：隔热保温性能好、重量轻、强度高、耐腐蚀、抗老化、外形美观。冷库面板种类有：彩塑钢、盐化钢、不锈钢、压花铝等。装拆方便：库体板壁全部采用统一模具生产，经内部凹凸槽连接，装拆搬运方便，安装工期短，中小型冷库2-5天即可交付使用，库体可根据用户需要随意组合、分隔或加大、减小。适用广泛：

冷库库温分别是+15℃~+8℃、+8℃~+2℃和+5℃~-5℃、-18℃~-23℃。并可实现一库双温或多温，满足不同用户的需要。

恒雪冷库广泛应用：宾馆、饭店、酒楼以及各种食品生产厂、肉食品加工厂、奶制品厂、冷饮厂、冰淇淋厂、制药厂、血库中心、防疫站、蔬菜加工厂、速冻食品厂、粉丝加工厂、蔬菜水果保鲜、花卉公司

、食用菌蔬菜生产厂、农贸市场、冷饮及肉类制品批发公司水果、蔬菜、花卉、食品、啤酒、粮食、种子、茶叶、冷饮、农业、医药肉类、家禽、水产、宾馆、酒店、乳制品、院校、超市、机关、企事业单位。

## 大中小型冷库的选购

1.冷却间：用于对进库冷藏或需先经预冷后冻结（指采用二次冻结工艺）的常温食品，进行冷却或预冷。加工周期一般为12~24h，产品预冷后温度一般为4℃。2.冻结间：用于需要冻结的食品，由常温或冷却状态快速降至-15℃或18℃，加工周期一般为24h。3.冷却物冷藏间：又称高温冷藏间，主要用于贮藏鲜蛋、水果、蔬菜等食品。4.冻结物冷藏间：又称低温冷藏间，主要贮藏经冻结加工过的食品，如冻肉、冻果蔬、冻鱼等。5.冰库：又称贮冰间，用以贮存人造冰，解决需冰旺季和制冰能力不足的矛盾。冷间的温度和相对湿度，应根据各类食品冷加工或冷藏工艺要求确定