

小型冷库低温冰库成套冷库设备安装水果保鲜冷藏速冻冷库

产品名称	小型冷库低温冰库成套冷库设备安装水果保鲜冷藏速冻冷库
公司名称	山东捷霖制冷设备有限公司
价格	400.00/平方米
规格参数	鑫捷能冷库:20方
公司地址	山东省枣庄市滕州市洪绪镇杨园村村西100米
联系电话	13718328161

产品详情

冷藏库知识

冷藏库是把不同温度的冷却食品和冻结食品放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。冷藏库为了保鲜食品的储存，温度要降至-15℃以下，食品冻结率越高，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。

冻库冷冻库低温库知识

冻库也称冷冻库，低温库，温度是在-20℃以下，因为海鲜产品和冷饮需要在-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。大多数非专业制冷人员认为冷冻库的温度越低越好，冷冻食品的保存期限可以延长，但应该依据各种食品所需要的保存温度而定，以蔬果类，过低的储藏温度易导致冻伤发生，而肉类产品温度低可保存较长时间。但以经济与节能来考虑，应根据保存时间长久来选择储藏温度，如肉类在-18℃下可储存4-6个月，在-23℃下可储存8-12个月，因为肉类在5个月内就要到消费者手上，所以应考虑是否选择-23℃的保存温度，因此，冷冻库设计必须根据食品的出货周期和有效的保存环境选择合适的保存温度。