

冷库生产安装工程水果保鲜库冰鲜冷藏库低温速冻库小型冷库

产品名称	冷库生产安装工程水果保鲜库冰鲜冷藏库低温速冻库小型冷库
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

什么是保鲜冷库、保鲜冷库的作用、保鲜冷库有哪些好处

保鲜冷库贮藏是抑制微生物和酶的活性，延长水果蔬菜长存期的一种贮藏方式。保鲜冷库技术是现代水果蔬菜低温保鲜的主要方式。水果蔬菜的保鲜温度范围为0 ~ 15℃，保鲜贮藏可以降低病原菌的发生率和果实的呼吸率，还可以减缓果品的呼吸代谢过程,从而达到阻止腐败，延长贮藏期的目的。现代冷冻机械的出现，使保鲜技术可以在快速冻结以后再进行，大大地提高了保鲜贮藏水果蔬菜的品质。 技术先进：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乙泡沫隔热夹芯板，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、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：冷库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，库体可根据用户需要随意组合、分隔或加大、减小。 适用广泛：保鲜库是目前国内外较为先进的果蔬保鲜设施。它既能调节库内的温度、湿度，又能控制库内的气、氧、二氧化碳等气体的含量，使库内果蔬处于休眠状态，出库后仍保持原有品质。 1. 延长果蔬的贮存期，一般比普通冷藏库长0.5倍—1倍，贮藏至最贵价格时上市出售，可获得**利润。 2. 可使果蔬保持鲜度脆性。出库后的果蔬，其水分、**C含量、糖分、酸度、硬度、色泽、重量均能达到贮存要求。水果香脆，蔬菜嫩绿，与新采摘状相差无几，可向市场提供高质量的果蔬。 3. 可抑制果蔬病虫害的发生，使果蔬的重量损失及虫害-失减至小。 4. 果蔬出库的摆架期可延长到21天—28天，而普通冷藏库的果蔬出库后的摆架期只能维持7天左右就会变质。