

# 片冰机蒸发器单体，板冰冰水机组，海水片冰机组，盐水大块冰系统

产品名称	片冰机蒸发器单体，板冰冰水机组，海水片冰机组，盐水大块冰系统
公司名称	长沙市源盛机电贸易有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:中机远雄 型号:YPB 别名:工业片冰机
公司地址	中国 湖南 长沙市 雨花区长沙出版物交易大楼5楼
联系电话	86-073184151561 13548759598

## 产品详情

品牌	中机远雄	型号	YPB
别名	工业片冰机	用途	发酵降温，乳制品生产，化工染料，生物制药，矿井降温，混凝土降温，水电站核电站应用
类型	生产用制冷设备	种类	工业制冰机

本公司是中机蓄能授权湖南地区总代理，专业销售商业制冰机，工业制冰机，片冰机蒸发器单体，板冰（冰水）机组，海水片冰机组，盐水大块冰制冰系统。专业销售电话：0731-84151561 13548759598

1、超市保鲜/酒店冰鲜行业 a、片冰适用于各大超市及卖场的海鲜保鲜。可使冷藏品不脱水,保持其原有色泽，片状冰光滑无棱角，不会刮坏冷藏品的表皮，保证了冷藏品的原有风味。用于超市卖场中保鲜的制冰机日产冰量相对较小，属于商业用制冰机。 b、超市、酒店建筑物本身用冷。 2、海洋渔业与从港口装运沉重的块冰相比，直接利用渔场的海水制冰，船舶的负载量可减轻，燃料费用也可大幅节约。

3、水产加工行业片冰在新鲜海产品的冷藏、运输、加工中必不可少，片冰可提供适宜的环境温度，还可提供湿润的环境，从而使海产品保持新鲜、潮湿。 4、食品加工行业 a、面包加工及酿酒工业的食品发酵行业，生产过程中会产生巨大的热量，可用片冰调节温度，以保证产品质量。控温发酵就是人为地采用制冷的方法把温度控制在正常的发酵温度以下，以得到期望的质量。例如在酿酒过程中，在发酵期间，由于醪液内部的生化作用，品温较高，为了保持酵母菌的活力持久，创造适宜的发酵温度，发酵温度不宜过高，时间不宜过长，必须严格控制发酵温度和时间，使最终品温维持在25℃，后发酵阶段，主要是完成残余的淀粉继续糖化、发酵，各种成分相互作用、协调，以及提高非微生物的稳定性。此时热量少，品温一般不会太高，但应控制品温在15℃以下，促进酒的老熟，煎酒后迅速冷却到2℃~5℃。面包的生产加工过程中，在搅拌或二次上奶油时，用片冰快速降温可防止发酵。

b、厂房舒适性制冷，均可用冰蓄冷空调设备实现。

5、屠宰行业家禽屠宰，国家要求螺旋预冷槽里的水温要控制在 $0 \sim -4$ ，如果只是通过冷水机对水温进行冷却，根本无法达到国家的要求，在实际生产过程中，可往螺旋预冷槽里加入大量的片冰以对水温进行控制。6、蔬菜配送及保鲜工程化学合成保鲜剂的安全性日益令人质疑，果蔬、肉类等食品的贮藏保鲜逐步朝着注重物理方式，并最大限度地保持其天然品质、食用安全、方便、低能耗贮藏的方向发展。自然冷源和湿冷贮藏等物理保鲜方式备受关注。7、化工颜料行业在化工、染料工艺中，冰是调节温度最有效的方法。在颜料生产过程中，例如偶氮染料的重氮化反应，偶合反应中，采用加冰控温工艺，可有效控制重氮盐的分解。

8、混凝土搅拌工程水泥水化是一个放热的化学反应过程，其间产生一定的水化热。每克水泥放出 $502\text{J}$ 的热量，如果以水泥用量 $300 \sim 550\text{kg}/\text{m}^3$ 来计算，每立方米混凝土将放出 $15500 \sim 27500\text{kJ}$ 的热量，且大部分水泥水化热在3天内释放出来。混凝土是热的不良导体，特别是大体积混凝土，产生的大量水化热不容易散发，内部温度不断上升，当温度高于 $25$ ，而混凝土表面散热快，使混凝土内外截面产生温度梯度，特别是昼夜温差大时，内外温度差别更大，内部混凝土热胀变形产生压力，外部混凝土冷缩变形产生拉力，由于此时混凝土抗拉强度较低，当混凝土内部拉应力超过其抗拉强度时，混凝土便产生裂缝。这种裂缝的特点是裂缝出现在混凝土浇筑后的 $3 \sim 5$ 天，初期出现的裂缝很细，随着时间的发展而继续扩大，甚至达到贯穿的情况。所以避免混凝土在凝固阶段由于温差应力产生裂缝，特别是在一些大的工程项目上，就要求严格控制混凝土的浇筑温度，一般 $7$ 以上，但不能超过 $15$ 。目前使用较多的是片冰降温。9、生物制药与实验室制冷在生物制药及实验室制冷过程中，为了控制反应温度，保持生物的活性，需要加入片冰来控制药物及实验品的温度，保证其质量；在洁净车间，需要控制温度，可用冰蓄冷中央空调调节。

10、农产品保鲜：农产品(瓜果蔬菜)在采摘完后，要迅速降低其体温，从而降低呼吸强度，减少腐烂、减少生理病害和水分流失(脱水)。在越短时间内完成预冷，质量就越容易得到保证。另外，在储存、运输销售或加工环节中，冷却或冷藏也是保证农产品和果蔬质量的重要手段。11、农产品加工冷却：家禽在经过宰杀和烫毛后，胴体平均温度一般在 $+37 \sim +40$ 。这个温度有利于酶反应和微生物的发育，因为这个时候家禽的自然免疫功能失去了作用，胴体将受到一定的损失。所以为了抑制细菌微生物生长和肌肉收缩，保证胴体的质量、重量和贮存的时间，胴体在拔毛、净膛、分割过程中必须充分冷却，而且冷却效果决定了肉的成熟度。一般冷却后家禽胴体的温度在 $+4$ 。普通的空气冷却对家禽胴体的降温是远远不够的。现在大多采用冷水或冰水降温。

12、牛奶、啤酒生产储存：牛奶、啤酒在生产和储存过程中，都需通过不同方式的加热、冷却，以使生产达到规定的操作温度和工艺要求。例如啤酒在制成成品之前需要在 $0$ 以下储存两个月，之后储存在 $8$ 左右。为了保持口感，红酒储存温度 $16 \sim 18$ ，葡萄酒和果酒为 $13$ 。而奶品和乳品在加工过程都需要经过高温消毒，然后迅速冷却，在储存和运输过程中不能超过 $4$ 。