

鲜鱼鲜肉冷冻冷库、长沙冷冻库低温速冻库双温调节冷库

产品名称	鲜鱼鲜肉冷冻冷库、长沙冷冻库低温速冻库双温调节冷库
公司名称	湖南长沙邦尼制冷设备有限公司
价格	.00/套
规格参数	
公司地址	长沙市天心区识字岭芙蓉同发大厦
联系电话	0731-88644688 13908492255

产品详情

[鲜鱼鲜肉冷冻冷库](#)、[长沙冷冻库](#)低温速冻库双温调节冷库

冻结间亦称急冻间或速冻间。冻结间的建筑平面尺寸和空间高度，主要根据冻结能力、采用的制冷设备、装载冻结食品的设施、出入口等因素来决定。

冻结间内热交换较为频繁，建筑结构较易损坏，应在建筑设计、冷冻工艺及操作管理等方面采取相应的措施，以改善冻结间的工作情况。

1.面积和空间高度

面积 在冻结能力相同条件下，冻结间内采用不同的设施（吊挂冻结或搁架冻结等）、不同的制冷装置、不同的长度以至出入口数量，都对面积的确定直接有关系。

1) 采用吊顶式冷风机的冻结间，吊轨的有关尺度关系与采用落地式冷风机的冻结间相同。吊顶式冷风机虽不占地板面积，但若设有落地导风板时，应扣除导风板所占面积，吊轨到导风板的距离不宜小于750mm。冻结工艺要求中途加水时，应依加水操作要求而定。

2) 搁架式冻结间所需要面积，包括管架占地面积和走道面积。

2、出入口和预备间

冻结间的出入口设置一个或两个，是根据它的冻结容量、操作运输条件以及不同种类的食品在冻结前后的冷冻加工辅助工序和产品质量管理要求等来确定。一般冻结容量在10t以内，亦宜设两个出入口；设有机械转动装置的冻结间，必须设两个出入口。

在某种情况下，冻结间的出入口两端设有预备间，这种情况主要是为了满足加工极易腐败的食品如鱼、虾、贝类等水产品生产性冷藏库的特殊要求。因为渔汛季节性很强，汛期内产量集中，水产品(特别是对虾)进厂需要经过清洗加工等多道工序才能进行冻结，每加工整理一间冻结间的装载量，需要一定的时间和劳力。产品冻结后需要经过脱盘、包装才能转入冷藏，对一批冻结食品进行脱盘、包装业需要一定的时间和劳力。鱼、虾、贝类在常温环境下停留时间不能太长，否则将影响产品质量。所以，设有预备间可缓减冷加工前后工序之间不协调的矛盾。