

安顺食品干冰 食品干冰加工 联德康

产品名称	安顺食品干冰 食品干冰加工 联德康
公司名称	深圳联德康干冰科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	深圳市宝安区西乡街道广深路西侧万俊汇商务公寓1栋826
联系电话	15907698139

产品详情

干冰在融化时直接变成气体，融化的过程中吸收热量，从而降低了周围的温度。所以，干冰经常被用来做致冷剂。用飞机在高空中喷撒干冰，可以使空气中的水蒸气凝结，从而形成人工降雨。

干冰的体积小，食品干冰价格，质量轻。干冰重量为同等体积水冰的十五到十八分之一，体积是同等重量水冰的二十到二十二分之一。

体积小、重量轻就有利于运输。

干冰本身不是冰，而是在加压(约6200kPa)后通过二氧化碳的快速冷凝形成的固体物质。干冰的蒸发温度为-78度。也就是说，只要温度高于该温度，干冰将直接升华为气体。虽然冰箱非常冷，可以达到-23摄氏度，但温度也远高于干冰的升华温度，因此它也会升华为气体，食品干冰加工，而不是保持固态。

干冰的蒸发温度为零下87.5摄氏度，而冰箱冰箱的蒸发温度在零下4摄氏度至零下24摄氏度之间。在冰箱温度下，干冰已经开始蒸发。当干冰蒸发时，它将释放超过固体干冰体积的1000倍。

随着干冰储存技术的成熟，食品干冰哪里好，干冰在空运中已经广泛应用起来！

现在很多物流运输业中，对于一些食品海鲜则需要进行保鲜运输，而干冰的低温可达-78度，为方便货物运输需求，安顺食品干冰，已经开展干冰作为货物制冷剂的形式运输，对于品质较高的海鲜，可以在海

鲜中加入适当的干冰。干冰放入食品中正好可以延长食品的保质期。

干冰的低温冷藏效果好，不像水冰一样会产生水污染，而干冰冷藏直接挥发，不会污染影响产品的品质。

安顺食品干冰-食品干冰加工-联德康(推荐商家)由深圳联德康干冰科技有限公司提供。深圳联德康干冰科技有限公司是一家从事“干冰销售,干冰清洗,干冰设备生产销售,”的公司。自成立以来,我们坚持以“诚信为本,稳健经营”的方针,勇于参与市场的良性竞争,使“联德康”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上,用户至上”的原则,使联德康在化工产品中赢得了客户的信任,树立了良好的企业形象。特别说明:本信息的图片和资料仅供参考,欢迎联系我们索取准确的资料,谢谢!