

蔬菜水果保鲜冷库安装 珠海保鲜冷库 德宝专注制冷设备安装

产品名称	蔬菜水果保鲜冷库安装 珠海保鲜冷库 德宝专注制冷设备安装
公司名称	深圳市德宝制冷设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	深圳市罗湖区东门街道人民北路2192号宿舍楼10 2号
联系电话	18925267191 18925267191

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：深圳市德宝制冷设备有限公司

冷藏冷库温度一般为-10 ~ -18 冷冻库一般是不定期的逐步的将食品放入冷库，经过一段时间，冷库的温度达到-18 ，取货也是不定期、不定时的。对这一段时间没有具体要求，这就是典型的冷冻库。

冷冻冷库库温一般为-20 ~ -25 因某些食品如：冰淇淋和海鲜食品需要在-25 库温下保存才不会变质，如冰淇淋储藏时达不到-25 ，它的香味就没有了；海鲜食品的鲜味和口感就差多了；易冰低温库的特点是：不定期的逐步的将食品放入冷库，经过一段时间冷库的库温达到-25 ，对这段时间没有特殊的要求，蔬菜水果保鲜冷库安装，对这个冷库的库温是有严格的要求，在-20 ~ -25 之间，果蔬保鲜冷库出租，这就是典型的低温库。

速冻冷库库温一般为 -30 以下

主要用于食品的速冻，保鲜冷库定做，如速冻水饺、速冻蔬菜等，要求在限定时间内迅速将食品冻结。

茶叶在冷库中如何储藏？

将茶叶贮存的环境保持在5摄氏度以下的环境中，也就是使用冷藏库或冷冻库保存茶叶，使用此法应注意

：贮存期六个月以内者，茶叶保鲜冷库温度以维持0~5摄氏度经济有效；贮藏期超过半年者，以冷冻（-10至-18摄氏度）较佳。贮存以冷藏（冷冻）库好，如必须与其他食物共冷藏（冻），则茶叶应妥善包装，完全密封以免吸附异味。

冷藏（冷冻）库内之空气循环良好，已达冷却效果一次购买多量茶叶时，应先予小包（罐）分装，再放入冷藏（冻）库中，每次取出所需冲泡量，不宜将同一包茶反复冷冻、解冻。有冷藏（冷冻）库内取出茶叶时，应先让茶罐内茶叶温度回升至室温相近，才可取出茶叶，否在骤予打开茶罐，茶叶容易凝结水气增加含水量，使未泡完之茶叶加速劣变。

食品冷库的保鲜温度和冷藏冷冻温度设定多少温度为合适

保鲜冷库：0 ~ 10 水果、蔬菜、花卉、乳制品，珠海保鲜冷库，酒类，巧克力、黄油、鲜鸡蛋、保鲜肉等
冷藏冷库：-10 ~ -18 冻鱼、冻肉、冻家禽、冰蛋等冷藏。

冷冻冷库：-20 ~ -35 鲜鱼、鲜肉、米面制品冻结冰淇淋、血液制品，化工原料等低温贮存。

气调冷库：8 ~ 0 水果、蔬菜、药材、种子、较长时间贮存。

保鲜冷库库温一般为0 ~ 10

主要用于果蔬、乳品、鲜蛋、鲜肉等的保鲜，使食品保持较低的温度，而温度一般又不低于0。食品低温贮藏并非温度越低越好，也并非任意低温条件下所有食品都能取得良好的贮藏效果。食品在保鲜库内贮存一般不影响其内部组织，保鲜能使食品保持原有的风味和新鲜程度，同时客户也不应追求过低的贮藏温度，温度的降低将直接带来设备初投资和运行费用的增加。