

大型保鲜冷库

产品名称	大型保鲜冷库
公司名称	天津雪航制冷技术有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	天津市津南区双港镇联东U谷产业园
联系电话	022-59606859 15022397433

产品详情

保鲜冷库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源菌的发生率和果实的腐烂率，还可以减缓果品的呼吸代谢过程,从而达到阻止衰败，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。

保鲜冷库主要用于果蔬、乳品、鲜蛋、鲜肉等食品的保鲜，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。

保鲜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源菌的发生率和果实的腐烂率，还可以减缓果品的呼吸代谢过程,从而达到阻止衰败，延长贮藏期的目的。

保鲜冷库技术先进： 保鲜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。

保鲜冷库材料新颖： 保鲜冷库库体采用硬质聚氨酯或聚苯乙烯泡沫隔热夹芯板，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、抗老化、外形美观。冷库面板种类有：彩塑钢、盐化钢、不锈钢、压花铝等。

保鲜冷库适用广泛： 保鲜冷库温分别是+15 ~ +8 、 +8 ~ +2 和 +5 ~ -5 。并可实现一库双温或多温，满足不同用户的需要。

蔬菜保鲜冷库介绍

蔬菜保鲜冷库贮藏是抑制微生物和酶的活性，延长蔬菜长存期的一种贮藏方式。保鲜冷库技术是现代蔬菜低温保鲜的主要方式。蔬菜的保鲜温度范围为0 ~ 15 ，保鲜贮藏可以降低病源菌的发生率和果实的腐烂率，还可以减缓果品的呼吸代谢过程,从而达到阻止衰败，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蔬菜的品质。

食品冻藏最佳贮存标准

冷间名称	室温 ()	相对湿度 (%)	适用食品范围
冷却间	0		肉、蛋等
冷冻结间	-18 ~ -23 -28 ~ -30		肉、禽、兔、冰蛋、蔬菜、冰淇淋等鱼、虾等
冷却物冷藏间	0	85 ~ 90	冷却后的肉、禽
冷间名称	室温 ()	相对湿度 (%)	适用食品范围
保鲜冷库	-2 ~ 0	80 ~ 85	鲜蛋
保鲜冷库	-1 ~ 1	90 ~ 95	冰鲜蛋、大白菜、蒜苔、葱头、胡萝卜、甘蓝等
保鲜冷库	0 ~ 2	85 ~ 90	苹果、梨等
保鲜冷库	2 ~ 4	85 ~ 90	土豆、橘子、荔枝等
保鲜冷库	1 ~ 8	85 ~ 95	柿子椒、菜豆、黄瓜、番茄、菠萝、柑等
保鲜冷库	11 ~ 12	85 ~ 90	香蕉等
冻结物冷藏间	-15 ~ -20	85 ~ 90	冻肉、禽、兔、冰蛋、冻果蔬、冰淇淋等
冷冻库	-18 ~ -23	90 ~ 95	冻鱼、虾等

贮冰间

-4 ~ -10

块冰