

# 速冻冷库工程 河源速冻冷库 德宝冷库设计安装

产品名称	速冻冷库工程 河源速冻冷库 德宝冷库设计安装
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102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

气调冷库的接构组成：

气调库一般由气密库体、气调系统、制冷系统、加湿系统、压力平衡系统以及温度、湿度、O<sub>2</sub>、CO<sub>2</sub>，河源速冻冷库，气体自动检测控制系统构成。

气调冷库库体

气调库库体不仅要求具有良好的隔热性，减少外界热量对库内温度的影响，更重要的是要求具有良好的气密性，减少或消除外界空气对库内气体成分的压力，保证库内气体成分调节速度快，波动幅度小，从而提高贮藏质量，小型速冻冷库安装，降低贮藏成本。气调库库体主要由气密层和保温层构成。气调保鲜库按建筑可分为3种类型：装配式、砖混式、夹套式。装配式气调库围护结构选用彩镀聚氨脂夹心板组装而成，具有隔热、防潮和气密的作用。该类库建筑速度快，美观大方，但造价略高，是目前国内外新建气调库常用的类型。气调库采用专门的气调门，该门应具有良好的保温性和气密性。另外，在气调库封门后的长期贮藏过程中，一般不允许随便开启气调门，以免引起库内外气体交换，造成库内气体成分的波动，为便于了解库内果蔬贮藏情况，应设置观察窗。气调库建好后，要气密性测试。气密性应达到300Pa，半降压时间不低于20—30min。

保鲜冷库保鲜贮藏龙眼(桂圆)的技术方法:

还有就利用速冻冷库速冻的方式保鲜龙眼，速冻保鲜龙眼也就是另用低温在1小时内把龙眼果实的中心温度降到-30 ° C，然后再将龙眼果实贮藏于-18 ° C的低温冷库中，这样可以贮藏一年或是更长的时间，更有效的加大了销售范围。

经过速冻在低温冷库贮藏的龙眼在出冷库后，用0.5%柠檬酸加0.03%维生素C溶液或1 %柠檬酸溶液处理后，可有效的让龙眼在48小时内果皮不变色。龙眼果实可以保持原来的外观和原有的风味，而营养成分损失也是非常少的，缺点就是出库后在常温下会出现裂果的现象。

如果您只是需要短时间的贮藏可以在普通保鲜冷库温度为2 ~ 3 ° C、相对湿度90% ~ 95%的条件下，可保鲜10~15天。

冷库，一般是指用各种设备制冷、可人为控制和保持稳定低温的设施。它的基本组成部分是：制冷系统；电控装置；有一定隔热性能的库房；附属性建筑物等。

制冷系统主要包括各种制冷设备，制冷设备是冷库的心脏，它制造出冷量，保证库房内的冷源供应。电控装置是冷库的大脑，它指挥制冷系统保证冷量供应。

具有一定隔热性能的库房，是贮藏保鲜农产品的场所，速冻冷库工程，它的作用是保持低温环境的稳定，建速冻冷库多少钱，通常把隔热性能说成保温。库房良好的隔热保温结构，可以保持制冷设备制造的冷量在库内少向外泄露，反过来说，就是尽量减少库外热量向库内泄漏，这也是冷库与一般房屋的主要不同之处。

果蔬保鲜冷库是指用于果蔬保鲜使用的冷库。

果蔬保鲜冷库利用水在固液相变时释放或吸收大量潜热的特点，果蔬保鲜冷库以水为基质在冬季以冰的形态体现出来，同时利用其冻结时释放的大量潜热，维持库内果蔬不受冻害；夏季再以这些冰为冷源，维持果蔬贮藏所必须的低温、高湿条件。