

# 湖南水果冷库 长沙水果冷库 长沙冷冻库

产品名称	湖南水果冷库 长沙水果冷库 长沙冷冻库
公司名称	湖南长沙邦尼制冷设备有限公司
价格	28800.00/套
规格参数	品牌:邦尼 型号:004
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

水果保鲜冷库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。

小型水果保鲜冷库的库体为一般民用房屋及仓库等面积在15平方米—20平方米，可贮藏水果蔬菜5吨—7吨，投资2.8万元左右。此种保鲜库就是在一般房屋的基础上，增加一定厚度的保温层，设置一套制冷系统，将门做保温处理，库内冷风机为悬挂式，可增加贮藏库容，制冷机组设于库外，因体积小可不设机房，制冷机组为间歇性工作，故耗电小，深受用户欢迎。保鲜原理：采取降低温度的方法(—1 —十5 )抑制水果蔬菜的呼吸。制冷系统1.88万元与库体改造，总投资不超过2.8万元。微观气调水果保鲜冷库

气调保鲜库是目前国内外较为先进的果蔬保鲜设施。它既能调节库内的温度、湿度，又能控制库内的氧气、二氧化碳等气体的含量，使库内果蔬处于休眠状态，出库后仍保持原有品质。

1. 延长果蔬的贮存期，一般比普通冷藏库长0.5倍—1倍，贮藏至最贵价格时上市出售，可获得最高利润。

2. 可使果蔬保持鲜度脆性。出库后的果蔬，其水分、维生素c含量、糖分、酸度、硬度、色泽、重量均能达到贮存要求。水果香脆，蔬菜嫩绿，与新采摘状相差无几，可向市场提供高质量的果蔬。

3. 可抑制果蔬病虫害的发生，使果蔬的重量损失及病虫害损失减至最小。

4. 果蔬出库的摆架期可延长到21天—28天，而普通冷藏库的果蔬出库后的摆架期只能维持7天左右就会变质。所谓气调保鲜就是通过气体调节方法，达到保鲜的效果。气体调节就是将空气中的氧气浓度由21%降到3%。5%，即保鲜库是在高温冷库的基础上，加上一套气调系统，利用温度和控制氧含量两个方面的共同作用，以达到抑制果蔬采后呼吸状态。15—20平方米库间，仓贮量5吨—7吨，投资：制冷系统：1.88万元，气调系统：2.68万元。

以上两种保鲜冷库型是针对没有很大资金投入的投资者设计的。